



Мы ценим доверие и оправдываем ожидания!



В качестве примера мы составили для Вас готовый вариант меню.

Данный пример меню не является обязательным.

Наши менеджеры всегда готовы составить индивидуальный расчет исходя из Ваших пожеланий.

Предлагаем Вашему вниманию вариант меню ФУРШЕТА

***Стоимость на персону - 1 500 рублей. Предложение действует от 50 персон.**

В стоимость входит: транспортные расходы (Москва), аренда банкетной посуды, обслуживающий персонал

Расчетная длительность мероприятия: 3-4 часа

***Выход еды на персону - 650 грамм *Холодных напитков - 1 000 мл *Горячих напитков - 200 мл**

Ассортимент

Мини закуски

Рулетик блинный с сёмгой начинка: сёмга слабосоленая, сырный крем, зелень

Нежный ростбиф с Рукколой и соусом Бальзамик

Брускетта овощная на хрустящем багете

Канapé "Эдам с киви"

Рулет из индейки со шпинатом и кунжутом

подаётся в фуршетной форме на подушке из рукколы с соусом Бальзамик

Блинчики из шпината с нежным паштетом из птицы, мягким сыром и манго

Канapé с бужениной и черри украшается зеленью и помидорчиками "Черри"

Брускетта овощная на хрустящем багете

Фуршетные салатики

Салат "Оливье с крабами" в фуршетной форме

картофель, перец, огурцы свежие, огурцы маринованные, яйцо, крабовое мясо, майонез, украшают кусочками крабов и перца

Салат "Русская красавица" в фуршетной форме

филе куриное, ветчина, сыр, яйцо, картофель, майонез

Горячие закуски

Мини шашлычок из куриного филе

Мини шашлычок из свинины

Жульен грибной

запечённый в тарталетке

Киш рататуй

Судак "Орли" в кляре

Картофель черри запечённый со специями

Соусной стол

Хлебная тарелка (хлебные булочки в ассортименте)

Десерты

Ассорти фруктово-ягодное индивидуальной подачи

Мини - пирожные в ассортименте

Макарони ассорти мини

Холодные напитки

Соки в ассортименте

Лимонады собственного производства: мятный, имбирный

Морсы собственного производства: из вишни, клюквенный

Вода минеральная без газа / с газом

Горячие напитки

Кофе варёный (сахар, сливки)

Чай чёрный с сахаром и лимоном

Чай зелёный с сахаром и лимоном

В данный расчёт не включены услуги аренды мебели.

Данная услуга просчитывается индивидуально под каждый заказ, при её необходимости!

Оформить заказ Вы можете по телефону 8 (495) 790-10-76 или эл.почте: zakaz@cateringintime.ru