



[www.cateringintime.ru](http://www.cateringintime.ru), 8 (495) 790-10-76, [zakaz@cateringintime.ru](mailto:zakaz@cateringintime.ru)

**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 **СВАДЕБНОГО БАНКЕТА**

**\*Стоимость на персону - 2 000 рублей. Предложение действует от 50 персон.**

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

**Расчетная длительность мероприятия:** 4-6 часов

**\*Выход еды на персону - 1 050 грамм \*Холодных напитков - 1 000 мл \*Горячих напитков - 200 мл**

### Ассортимент

#### **Холодные закуски**

##### **Ассорти рыбное**

сёмга слабосоленая, масляная рыба подаются с ломтиками лимона, маслинами и оливками

**Ролл-тортилья с крабовым мясом** начинка: крабовое мясо, сыр, яйцо, зелень

**Сельдь с луком, картофелем и помидорчиками Черри**

подаётся с картофелем и репчатым луком, украшается зеленью

**Ассорти мясное** буженина, ростбиф, язык, рулет куриный подаются с корншонами, серебристым лучком и соусами: красный хрен, горчица

**Витки "Французские"**

фаршированные сырным кремом, украшенные зеленью и кусочками красного перца

**Сырная тарелка**

сыры: Маасдам, Тильзитер, Сулугуни подаются тонкими ломтиками, выложенными на блюдо, украшенными гроздьёю винограда, листиками мяты и грецкими орехами

**Ассорти овощное**

нарезанные помидоры, огурцы, перец, редис подаются на салатных листьях

**Канелоне из цуккини**

цуккини фаршированные сырным кремом с брынзой

**Маслины**

**Оливки**

#### **Салаты**

**Салат "Русская красавица"** филе куриное, ветчина, сыр, яйцо, картофель, майонез

**Салат "Лесные дали"** грибы, картофель, маринованные огурчики, зелень, масло растительное

**Салат "Оливье с крабами"**

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

#### **Горячие блюда, гарниры**

**Филе куриное с соусом "Барбекю"**

куриное филе маринованное в соевом соусе с добавлением соуса "Табаско" и имбиря обжаривается на гриле, подаётся с соусом "Барбекю" на салатных листьях

**Судак запеченный в слоеном тесте**

Подаётся на салатных листьях с маслинами, лимончиком и зеленью

**Свинина "по - французски"**

свиная шейка запечённая с помидором, луком, грибами, сыром и майонезом

**Картофель запечённый с розмарином**

подаётся с зеленью петрушки

**Рататуй**

баклажаны, кабачки, помидоры, фасоль стручковая, перец, лук репчатый. Рататуй подается в качестве гарнира ко вторым блюдам, сверху посыпается мелко рубленой зеленью петрушки

**Хлебная тарелка (хлебные булочки в ассортименте)****Десерты**

Композиция из фруктов и ягод

**Холодные напитки**

Вода минеральная без газа / с газом

Соки в ассортименте

Лимонады собственного производства: имбирный, мятный

Морсы собственного производства: из чёрной смородины, клюквенный

**Горячие напитки**

Чай чёрный с сахаром и лимоном

Чай зелёный с сахаром и лимоном

Кофе варёный: сахар, сливки, молоко

**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](mailto:zakaz@cateringintime.ru)