

«Platinum»

ФУРШЕТНЫЕ ЗАКУСКИ	Вес на порцию (кг)	Количество (шт)	Общий вес (кг)
-------------------	-----------------------	--------------------	-------------------

Брускетта с лососем	0,035	20	0,7
Брускетта с помидорами	0,035	20	0,7
Королевская креветка с соусом Терияки (подается в шоте)	0,023	20	0,5
Сырное ассорти с медом, орешками и клубникой	0,025	20	0,5
Сыр Бри со сладкой паприкой на крекере	0,020	20	0,4
Соломка из свежих овощей с йогуртовым соусом	0,030	20	0,6
Рулетики из сёмги с манго	0,030	20	0,6
Мини рулетики из Пармы со спаржей и сыром	0,025	20	0,5

ДЕСЕРТ	Вес на порцию (кг)	Количество (шт)	Общий вес (кг)
--------	-----------------------	--------------------	-------------------

Фруктовое ассорти на шпажках	0,055	30	1,7
Французское лакомство «Макарони»	0,017	30	0,5

НАПИТКИ	Вес на порцию (кг)	Количество (шт)	Общий вес (кг)
---------	-----------------------	--------------------	-------------------

Минеральная вода (без газа/с газом)	0,500	10	5,0
Освежающий домашний лимонад (цитрусовый, ягодный) со льдом и веточкой мяты	1,000	10	10,0

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	Вес на порцию (кг)	Количество (шт)	Общий вес (кг)
------------------	-----------------------	--------------------	-------------------

"Гранд Деликатес" три вида рыбы с мидиями на листьях салата с оливками и лимоном	0,200	9	1,8
Мясное царство(буженина запеченная по домашнему, нежное филе индейки, подкопченая телятина, шейка сырокопченая)	0,200	9	1,8

Корзина из овощей и зелени. Подается с соусом "Винегрет" с оливковым маслом, настоянным на ароматных травах.	0,200	9	1,8
Свежие томаты с "Моцареллой", посыпанные крупномолотым перцем и сбрызнутые оливковым маслом с соком лайма	0,200	9	1,8
Мини баклажанчики, запеченные с помидорами, грецкими орехами и сыром	0,200	9	1,8

САЛАТЫ	Вес на порцию (кг)	Количество (шт)	Общий вес (кг)
--------	--------------------	-----------------	----------------

Салат "Флорентийский" с морской форелью и артишоками на нежных листьях Лола Росы и Фрайси, заправленных соусом "Нантюа" по старинному рецепту флорентийских поваров	0,200	10	2,0
Салат "Цезарь" с курицей	0,200	10	2,0
Итальянский салат с тигровыми креветками, руккола и сыром пармезан под карамельно-бальзамическим соусом "Иль-Торрионе"	0,200	10	2,0

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	Вес на порцию (кг)	Количество (шт)	Общий вес (кг)
-----------------	--------------------	-----------------	----------------

Блинчики "Дикий лес" с нежным грибным жульеном	0,075	30	2,3
--	-------	----	-----

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	Вес на порцию (кг)	Количество (шт)	Общий вес (кг)
---------------	--------------------	-----------------	----------------

Телятина "Коблестон" с картофельным гратеном, морковью и стручковой фасолью в беконе и грибным соусом	0,350	15	5,3
Сёмга припущенная в белом вине под пикантным икорным соусом и отварным картофелем	0,300	15	4,5

СВЕЖАЯ ВЫПЕЧКА	Вес на порцию (кг)	Количество (шт)	Общий вес (кг)
----------------	--------------------	-----------------	----------------

Домашние пирожки с различными начинками	0,040	30	1,2
Хлебный буфет	0,100	30	3,0

ДЕСЕРТ	Вес на порцию (кг)	Количество (шт)	Общий вес (кг)
--------	-----------------------	--------------------	-------------------

Ассорти из свежий фруктов	2,000	3	6,0
---------------------------	-------	---	-----

НАПИТКИ	Вес на порцию (кг)	Количество (шт)	Общий вес (кг)
---------	-----------------------	--------------------	-------------------

Кофе "Эспрессо" приготовленный в кофемашине	0,150	15	2,3
---	-------	----	-----

Чай "Ахмад", черный, зеленый, фруктовый	0,200	15	3,0
---	-------	----	-----

Минеральная вода (без газа/с газом)	0,500	30	15,0
-------------------------------------	-------	----	------

Домашний морс (клюква, брусника)	1,000	15	15,0
----------------------------------	-------	----	------

Стоимость заказа составляет: 155 495,00 руб.

Стоимость на одну персону: 5183,17 руб.

Вес на персону без учёта напитков: 1461 г.

В стоимость предлагаемого варианта меню включены все услуги по организации и проведению мероприятия (доставка, погрузо-разгрузочные работы, сервисное и технологическое оборудование, расходные материалы, работа персонала: менеджеров, поваров, официантов)

Стоимость работы обслуживающего персонала указана из расчета продолжительности мероприятия в течении 7 часов (не считая времени подготовки и последующего демонтажа) и при его окончании не позднее 23.00.

При продолжительности мероприятия свыше 7 часов и/или окончании позднее 23.00 стоимость услуг обслуживающего персонала обсуждается индивидуально.

При обслуживании алкогольными напитками заказчика, все необходимое стекло предоставляется БЕСПЛАТНО.

Меню не окончательное и может быть изменено в соответствии с Вашими пожеланиями!

*- Chef & Co
«Pelican Yacht Club»*