

«Premium»

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

Канapé с нежным рулетом из цыпленка, долькой мандарина и веточкой мяты	0,015	20	0,3
Канapé "Мармеладная фантазия" с сыром, виноградом и лимончиком	0,020	20	0,4
Кубики ветчины с сыром и помидорчиками Черри	0,020	20	0,4
Мини роллы с грибами и сыром в лаваше	0,020	20	0,4
Овощные мини рулетики с цукини, мацареллой, и вяленными помидорчиками	0,020	20	0,4
Канapé с норвежским лососем, маслиной и долькой лимона	0,020	20	0,4
Свежие овощи на шпажке (помидорчики черри, паприка, свежий огурчик)	0,025	20	0,5
Мини рулетики из карбоната со спаржей и мягким сыром	0,026	20	0,5

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

Минеральная вода (без газа/с газом)	0,500	10	5,0
Фруктовые соки	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 "По Строгановски" с телятиной, маринованными грибочками, перьями зеленого лука, сладким красным перцем и густой сметанкой	0,200	10	2,0
Теплый салат из куриных печенок с ароматом жареных на постном масле лесных грибов, чернослива и нежным соусом по рецепту шеф-повара	0,200	10	2,0
Греческий салат "Калипсо", зеленый салат, свежие помидоры, огурцы, греческий козий сыр, оливки, маслины. Соус из оливкового масла, лимонного сока, Табаско	0,170	10	1,7

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 gratenом, 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 свежих 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: 138 895,00 руб.

Стоимость на одну персону из расчета 30 гостей: 4629,83 руб.

Вес на персону без учёта напитков: 1341 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»®*