








Данное меню составлено из расчёта 444 грн/персону без учёта сервисного обслуживания и транспортных расходов. Для получения полного коммерческого предложения свяжитесь пожалуйста с нами по тел. 044 227 93 99

Меню для барбекю на 25 персон.

№	Наименование	вес	кол-во	
Холодные закуски				
1	Мясное ассорти: говядина Посольская, балык Ятрань, буженина, колбаса с/к	200	6	
2	Ассорти из свежих овощей: болгарский перец, огурцы, помидоры, редис (по сезону)	200	6	
3	Сырно-фруктовая тарелка: Голландский, Радомер, Мраморный, орехи, фрукты, мята	250	6	
4	Соленья "По-домашнему": огурчики и помидорчики маринованные, капуста, зелень	300	6	
5	Брускетта с печёной тыквой и фетой	50	12	
6	Брускетта с курицей, моцареллой, помидором и базиликом	50	12	
Салаты				
7	Салат с хрустящим беконом, свежим огурцом, куриной грудкой и гренками	150	12	
8	Микс-салат с красной фасолью, сыром Бри и помидорчиком черри	150	12	
Горячие закуски				
9	Шашлычки из куриного филе в дижонско-коньячном маринаде	100	25	
10	Шашлычки из свинины из ошейка маринованный в красном вине	100	25	
11	Стейк телячий с классический соусом и ялтинским луком	100	25	
12	Ножки куриные барбекю с лаймом и перцем Чили	100	12	
13	Скумбрия, фаршированная зеленью и томатами, в фольге, на углях	150	12	
Гарнир				
14	Овощи-гриль на бамбуковой шпажке: цукини, болг.перец, грибы, баклажан	100	25	
15	Запечённые дольки картофеля маринованные в медово-горчичном соусе	150	25	
Дополнения				
16	Клюквенный пунш: клюква, виноградный сок, апельсин, корица, гвоздика,перец	200	25	
17	Соус Френч: оливковое масло, горчица, чеснок, мёд, соль, перец	50		
18	Хлебный буфет: лаваш грузинский, французский багет, хлеб бородинский.	100	25	
19	Кукуруза запечённая в фольге на мангале	100	12	
Итого сумма барбекю-меню на персону		444 гривен/персону		
Итого вес барбекю-меню на персону		1142 грамм/персону		

