

Данное меню составлено из расчёта 487 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	12
Дополнения			
16	Клюквенный пунш: клюква, виноградный сок, апельсин, корица, гвоздика,перец	200	25
17	Соус Френч: оливковое масло, горчица, чеснок, мёд, соль, перец	50	12
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		487 гривен/персону	
Итого вес барбекю-меню на персону		1288грамм/персону	

