







Данное меню составлено из расчёта 647 грн/персону без учёта сервисного обслуживания 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	Ассорти "Дары моря": форель, эсколар, сом, оливки, салат Лолло-росса, лимон	150	6		
2	Овощной микс с йогуртовым соусом в бокале	120	6		
3	Сырная тарелка: Пармезан, Бри, Рокфор, Мааздам, орехи и ягоды, мята	250	6		
4	Соленья Бэби: корнишончики, Черри, кукуруза в початках, шампиньоны	200	6		
5	Брускетта со слабосолённым лососем, сливочным сыром и рукколой	50	12		
6	Брускетта с сырно-ореховым кремом и карамелизированной грушей	50	12		
Салаты					
7	Салат "Капрезе": моцарелла, помидор, базилик, соус Песто	150	12		
8	Салат "Цезарь": салата Ромен с жареным куриным филе, анчоусы, сыр Пармезан	150	12		
Горячие закуски					
9	Стейк из семги на гриле, маринованный в белом вине Шардонэ	100	12		
10	Медальоны из телятины, фламбированные самбукой, с пряными травами	100	12		
11	Маринованное филе свинины в соусе "Херес" на мангале	100	25		
12	Каре ягнёнка на кости запечённое на мангале	100	25		
Гарнир					
14	Овощи-гриль на бамбуковой шпажке: цукини, болгар.перец, грибы, баклажан	100	25		
15	Пикантный картофель с сыром Чедер и ломтиком томата	150	25		
Дополнения					
16	Витаминный "Мохито": лайм, лимон, клубника, мята, газированная вода	200	25		
17	Соус Френч: оливковое масло, горчица, чеснок, мёд, соль, перец	50	12		
18	Лаваш печёный в тандыре	350	12		
19	Хачапури с сыром печёный в тандыре	250	12		
<b>Итого сумма барбекю-меню на персону</b>		<b>647 гривен/персону</b>			
<b>Итого вес барбекю-меню на персону</b>		<b>1247 грамм/персону</b>			

