

Меню составлено из расчета 352 грн. без НДС на человека, без учета: обслуживания, аренды оборудования и транспортных расходов.

Оставляем за собой право корректировки цен на сезонные продукты.

Количество персон - 25

	Наименование	Выход	Кол-во
Холодные закуски			
1	Ассорти "Мясные деликатесы": куриный рулет, свиной рулет, язык говяжий, карбонат, 6	200	6
2	Ассорти "Овощная Палитра": болгарский перец, огурцы, помидоры, редис (по сезону), лук	200	6
3	Сырно-фруктовая тарелка: Моцарелла, Голландский, Радомер, Мраморный, орех, виноград	250	6
4	Соленья "По-домашнему": огурчики и помидорчики маринованные, капуста солёная, масло	220	6
5	Роллы из баклажана/цукини фаршированные сыром Viola и грецким орехом	25	25
6	Роллы из баклажана/цукини фаршированные корейской морковкой	25	25
7	Роллы из ветчины с муссом из сыра "Моцарелла" и маринованными шампиньончиками	30	25
Салаты			
8	Салат «Пикадили»: салат латук, куриное филе, чернослив, кедровые орешки, помидоры ч	150	10
9	Салат "Греческий": помидоры, огурцы, брынза, оливки, маслины, перец болгарский,	150	10
Горячие закуски			
11	Хрустящие куриные крылышки барбекю с мёдом и дижонской горчицей	100	12
12	Шашлычки из свинины классические: свиной ошеек, чебрец, лук, соус Ткемали	100	25
13	Люля-Кебаб из телятины на мангале	100	25
14	Ребрышки свиные барбекю	150	12
15	Клюквенная тортилья с сыром Чеддер, зеленью и овощами	100	12
Гарнир			
16	Овощи гриль в маринаде Восчестер: цукини, перец болгарский, лук репчатый, грибы,	180	25
17	Ломтики картофеля в чесночном соусе запечённые на углях	150	25
Дополнения			
18	Цитрусовый лимонад: лайм, апельсин, лимон, дикая мята	200	25
19	Соус "Коньячный" в ПОДАРОК!	50	25
20	Хлебный буфет: лаваш грузинский, французский багет, хлеб бородинский.	100	25
21	Ананас гриль с мёдом и корицей	100	12
ИТОГО цена на персону		352 грн/перс	
ИТОГО выход в грм. на персону		1106 грм/перс	



Внести корректировки или получить консультацию Вы сможете связавшись с нами по тел.: (044) 227.93.99

