








Дане меню складено з розрахунку 505 грн/персону без урахування сервісного обслуговування та транспортних витрат. Для отримання повної комерційної пропозиції зв'яжіться, будь ласка, з нами за тел. 044 227 93 99, вайбер 098 227 93 99

Меню для барбекю на 25 осіб

№	Найменування	вага	кільк-	
Холодні страви				
1	Брускетта з куркою, моцарелою, помідором та базеліком	50	12	
2	Брускетта з помідорами та базеліком	50	12	
3	Асорті зі свіжих овочей: болгарський перець, огірки, помідори, редис (по сезону)	200	6	
4	Класичні оливки та маслини	100	6	
5	Роли з журавлинної тортільї з кремом Рікотта, чорносливом та горіхами	30	12	
6	Роли зі шпинатної тортільї з курячим філе-гриль, болгарським перцем і моцарелою	30	12	
Салати				
7	Салат з курячою грудкою, чорносливом, кедровими горішками й чері	150	12	
8	Салат "Грецький": томати, огірки, бринза, оливки, маслини, перець болгарський	150	12	
Страви BBQ				
9	Шашлички курячі в соусі з прянощів та натуральних спецій	100	25	
10	Свиняче ребро в медовій глазурі, на грилі	100	25	
11	Асорті ковбасок-гриль з наборами соусів	100	25	
12	Люля-кебаб із телятини на мангалі: телятина, горіхи, зелень	100	12	
13	Скумбрія фарширована зеленню і помідорами у фользі, на вугіллі	150	12	
Гарнір				
14	Скибочки картоплі в часниковому соусі, запечені на вугіллі	150	25	
15	Лаваш на грилі з помідорами, сиром чеддер і зеленню	75	25	
Доповнення				
16	Цитрусовий лимонад: лайм, апельсин, лимон, дика м'ята У ПОДАРУНОК!	200	25	
17	Соус Барбекю з зеленню та шматочками овочей У ПОДАРУНОК!	50	12	
18	Хлібний буфет: лаваш грузинський, французький багет, хліб бородинський	100	25	
Сума банкетного меню на персону		505	грн/персону	
Вага банкетного меню на персону		1038	грам/персон	