

Дане меню складено з розрахунку 929 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	кіл-ть	
Холодні страви				
1	Асорт "Дари моря": форель, ёсколар, сом, оливки, салат Лолло-росса, лимон	150	6	
2	Соління Бебі: корнішончики, Чері, оливки, шампінйони	200	6	
3	Сирна тарілка: Пармезан, Брі, Рокфор, Мааздам, горіхи та ягоди, м'ята	250	6	
4	Овощне плато: томати Черрі, болгарський перець, оливки, маслини, огірок	500	6	
5	Брускетта зі слабосолоним лососем, вершковим сиром та руколюю	50	12	
6	Брускетта з сирно-горіховим кремом та карамелізованою грушею	50	12	
Салати				
7	Салат "Цезарь": салат Ромен з курячим філе, чері, анчоуси, сир Пармезан	150	12	
8	Мікс-салат з міні моцарелою, перепелиними яйцями, томатами Чері та кунжутом	150	12	
Горячі страви				
9	Шашлички з лосося під ікорно-вершковим соусом	100	12	
10	Медальйони телячі барбекю в іспанському беконі	50	25	
11	Мариноване філе свинини у соусі "Херес" на мангалі	100	25	
12	Лангустини на грилі з вусами та скибочками ананаса	100	12	
13	Люля-кебаб із баранини: баранина, горіхи, зелень	100	12	
Гарнір				
14	Овочі-гриль у маринаді Восчестер: цукіні, болг.перець, гриби, баклажан	180	12	
15	Картопля фарширована грибами з соусом Бешамель	150	25	
Доповнення				
16	Фруктовий пунш	200	25	
17	М'ятний соус до м'яса: м'ята, кінза, лимон, сіль, оливкова олія, винний оцет	50	12	
18	Ананас на грилі з медом і корицею	100	12	
19	Хлібна корзина елітної випічки	100	25	
<b>Сума банкетного меню на персону</b>		<b>929</b>	<b>грн/персону</b>	
<b>Вага банкетного меню на персону</b>		<b>1133</b>	<b>грам/персону</b>	

