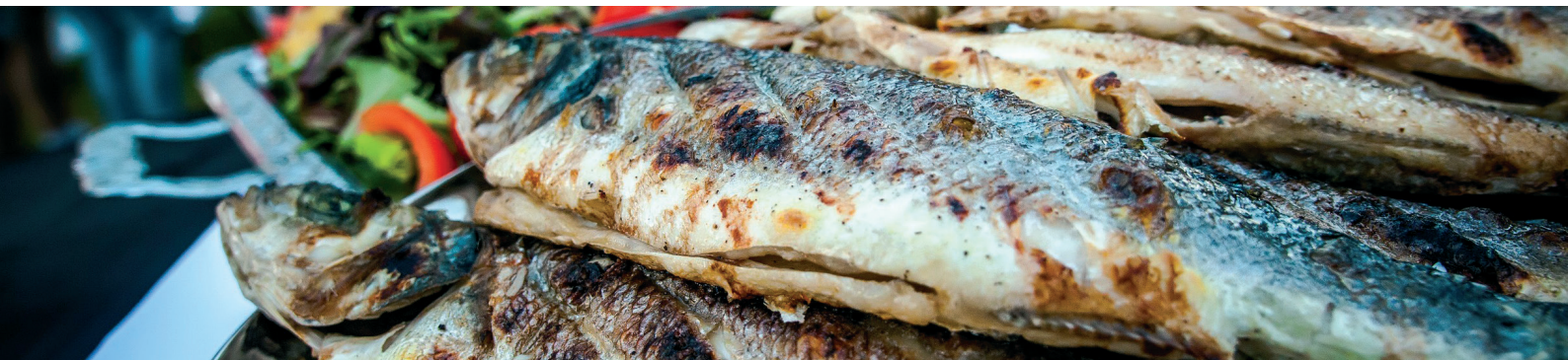


Пикник на 20 персон



МЕНЮ

БЛЮДО

Сэндвич «Кинг-сайз» (повар делает большой сэндвич с ветчиной на длинном багете, затем порционно нарезает и подает гостям в крафт-пакете)

ВЫХОД
порции, г

КОЛ-ВО,
шт.

вес,
г

200

10

2400

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти из итальянского хлеба чиабатта (со злаками, луком, оливками, зеленью) с соусами «Гуакамоле», «Сальса», «Гремолад», «Тартар»)

50

5

100

Рыбное плато (слабосоленый муксун и семга)

200

12

1000

Овощная тарелка (свежие помидоры, огурцы, редис, болгарский перец, зелень)

300

5

1500

Тарелка с зеленью (базилик, кинза, укроп, петрушка, зеленый лук)

100

3

300

Рулетики из баклажанов с сырным кремом и чесночной заправкой

150

5

750

ГОРЯЧЕЕ НА ГРИЛЕ

Шашлык из свинины (шея)

100

20

2000

Стейк из курицы

100

10

1000

Семга -гриль

100

10

1000

Овощи на гриле (баклажаны, цукини, перец болгарский) с сельдереем и томатами черри

150

10

1500

СОУСЫ

Томатный соус с рубленым луком, кинзой и базиликом

100

2

200

Кисло-сладкий соус из клюквы

100

2

200

Сливочно-икорный соус (к рыбе)

100

2

200

ВЫПЕЧКА

Хачапури с сыром	50	10	500
Мини-пирожки с яйцом и луком, мини-пирожки с картофелем	30	20	600
Хлебная корзина (мини-багеты четырех видов, хлеб «Бородинский»)	300	3	900

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Освежающий ягодный лимонад с мятой и тархуном	1000	5	500
Огуречный лимонад с киви	1000	5	500
Арбузный лимонад	1000	5	500

Обслуживание (официанты, менеджер) - **включено**

Мебель, посуда, текстиль, оформление столов - **включено**

Униформа официантов, цвет скатертей и юбок для столов, оформление текстилем, цветочные композиции - по желанию заказчика, обсуждается заранее.

Выход закусок на персону: **715 г**

Средств на персону: **1 668.-**

