

Пикник

шведский стол
на 20 персон



МЕНЮ

САЛАТ-БАР

	Выход порции, г	кол-во, шт.	вес, г
Дольки томатов	100	3	300
Дольки огурцов	100	3	300
Маслины, оливки	100	3	300
Микс листьев салата	100	3	300
Дольки болгарского перца	100	3	300
Гренки чесночные	100	3	300
Куриная грудка-гриль	100	3	300
Лосось слабой соли	100	3	300
Тертый сыр	100	3	300
Брынза	100	3	300
Фасоль стручковая припущенная	100	3	300
Тунец в собственном соку	100	3	300
Корнишоны маринованные	100	3	300
Ростбиф	100	3	300
Соусы к салатам (соевый, оливковое масло, сметана, «Цезарь» классический, винный уксус, бальзамик)	50	10	500
Классический греческий салат с рассольным сыром и оливковой заправкой (на общей тарелке)	200	5	1000
Рыбный слабосол (муксун, семга)	200	5	1000
Рулеты из лосося с мягким сыром и заправкой «Васаби»	150	5	750
Рулетики из цуккини с копченой уткой и овощным сое	150	2	300
Рулетики из баклажанов с сырным кремом и чесночной заправкой	150	2	300

Рыбный слабосол (муксун, семга)	200	5	1000
Рулеты из лосося с мягким сыром и заправкой «Васаби»	150	5	750
Рулетики из баклажанов с сырным кремом и чесночной заправкой	150	2	300
Рулетики из цукини с копченой уткой и овощным соте	150	2	300

ГОРЯЧЕЕ НА ГРИЛЕ

Окорок свиной в пряных травах на вертеле (с соусом)	1000	7	7000
Картофельные дольки, запеченные на углях	150	30	4500

ВЫПЕЧКА, ДЕСЕРТЫ

Хлебная корзина (мини-багеты четырех видов, хлеб «Бородинский»)	300	5	1500
Хачапури с сыром	50	10	500

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: **1078 г**

Средств на персону: **2 247.-**

