

Дата	Время	Место проведения	Вид кейтеринговых услуг	Меню на 1 персону	Выход в гр./мл. /штг.	Кол-во персон/ час.	Цена меню на персону, руб. с НДС	Итого, руб. с НДС	Примечания
						1.0	2.250.0	2.250.0	
				<b>Закуски 3 на выбор</b>					
				Атлантическая сельдь филе с мини картофелем и маринованным красным луком	70	1			
				Макрель холодного копчения с мини картофелем	70	1			
				Мясная коллекция (ростбиф, буженина, кур.терин с паприкой, хрен, горчица)	70	1			
				Мясная коллекция (ростбиф, язык, кур.терин с грибами, хрен, горчица)	70	1			
				Соленья (два вида капусты, джонджоли, огурец малосольные и соленые, черемша, черри)	85	1			
				Свежие овощи и зелень	100	1			
				<b>Хлебная корзина</b>					
				Ассорти булочек из собственной пекарни (пшеничная и ржаная) с тремя видами сливочного масла	90	1			
				<b>Салаты 2 на выбор</b>					
				Салат с дальневосточным лососем горячего копчения и лимонным дрессингом	100	1			
				Салат с куриным филе и апельсиново-горчицей заправкой	100	1			
				Оливье с копченым цыпленком и красной икрой	100	1			
				Овощной салат с соусом оливковое масло и семенами полсонуха	100	1			
				<b>Горячее 2 на выбор</b>					
				<b>Основное блюдо</b>					
				Куриное филе гриль с запечённым пряным картофелем и томатным соусом	300	1			
				Стейк из свиной шеи с запечёнными томатами и цуккини на гриле	300	1			
				Треска запеченная с томатом с зеленой спаржей и соусом копченые сливки	300	1			
				<b>Десерт</b>					
				Ассорти сезонных фруктов	100	1			
				<b>Напитки</b>					
				Кофе заварной	150	1			
				Или					
				Чай пакетированный Julius Meinl	150	1			
				(лимон, сахар, сливки)	10	1			
				Домашний морс	80	1			
						<b>Итого, вкл. НДС 20%</b>		<b>2,250.00</b>	

Дата	Время	Место проведения	Вид кейтеринговых услуг	Меню на 1 персону	Выход в гр/мл. /шт.	Кол-во персон/ час.	Цена меню на персону, руб. с НДС	Итого, руб. с НДС	Примечания
						1	3,150.0	3,150.0	
				<b>Закуски 4 на выбор</b>					
				Лосось шеф посола	50	1			
				Блинчики с лососем ( сервируется сметаной и зеленью)	50	1			
				Мясная коллекция (утка сырокопченая, курица сырокопченая, брезаола)	50	1			
				Мясная коллекция ( ростбиф, буженина, кур.сырок хрен, горчица)	70	1			
				Карпаччо из печеной свеклы с домашней рикоттой, икрой и подкопченными сливками	80	1			
				Свежие овощи и зелень	100	1			
				Соленые грузди с фермерской сметаной и маринованным луком	50	1			
				<b>Хлебная корзина</b>					
				Ассорти булочек из собственной пекарни (пшеничная и ржаная) с тремя видами сливочного масла	90	1			
				<b>Салаты 3 на выбор</b>					
				Салат с дальневосточным лососем горячего копчения и лимонным дрессингом	100	1			
				Салат с ростбифом и печеными овощами	100	1			
				Цезарь с копченым цыпленком	100	1			
				Салат Грузинский с грецким орехом и зернами граната	100	1			
				Салат Капрезе	100	1			
				<b>Горячее 2 на выбор</b>					
				Дальневосточный лосось подается с пюре из цветной капусты и соусом белое вино	250	1			
				Щечки говядины с подкопченным картофелем и вишневым соусом	250	1			
				Утиная ножка конфи с морковным пюре, печеной паприкой и соусом бигадар	250	1			
				<b>Десерт</b>					
				Ассорти сезонных фруктов	100	1			
				<b>Напитки</b>					
				Кофе заварной	150	1			
				Или					
				Чай пакетированный Julius Meinl	150	1			
				(лимон, сахар, сливки)	10	1			
				Домашний морс	80	1			
							<b>Итого, вкл. НДС 20%</b>	<b>3,150.00</b>	

Дата	Время	Место проведения	Вид кейтеринговых услуг	Меню на 1 персону	Выход в гр./мл. /штг.	Кол-во персон/ час.	Цена меню на персону, руб. с НДС	Итого, руб. с НДС	Примечания
						1.0	3,950.0	3,950.0	
				<b>Pre set 1 на выбор</b>					
				Лосось со сливочным сыром	40	1			
				Утка ХК с грейпфрутом и брусничным кули	50	1			
				<b>Закуски 4 на выбор</b>					
				Крудо из морского гребешка с сибасом	55	1			
				Блинчики с лососем ( сервируются сметаной и зеленью)	50	1			
				Сырное плато (Пармезан, Бри, Дор Блю, гриссини, мед, виноград,греческий орех)	70	1			
				Мясная коллекция (ростбиф, буженина, курица сырокопченая хрен, горчица)	70	1			
				Антипаста	30	1			
				Карпаччо из печеной свеклы с домашней рикоттой, икрой и поджопченными сливками	80	1			
				Фермерские свежие овощи и зелень	100	1			
				<b>Хлебная корзина</b>					
				Ассорти булочек из собственной пекарни (пшеничная и ржаная) с тремя видами сливочного масла	90	1			
				<b>Салаты 3 на выбор</b>					
				Салат с дальневосточным лососем горячего копчения и лимонным дрессингом	100	1			
				Салат Нисуаз	80	1			
				Салат с ростбифом и печеными овощами	100	1			
				Салат Грузинский с грецким орехом и зернами граната	100	1			
				Салат Капрезе	100	1			
				Салат с картофелем бейби и жареными грибами	100	1			
				<b>Горячая закуска 1 на выбор</b>					
				Драники с лососем и сливочным сыром	120	1			
				Куриный жульен подается в профитроле	130	1			
				<b>Горячее 2 на выбор</b>					
				Филе сибаса с тремя видами капусты	300	1			
				Филе миньон с поджопченным картофелем и вишневым соусом	300	1			
				Каре ягненка с овощами гриль и гранатовым соусом	100	1			
				Утиная ножка конфи с морковным пюре, печеной паприкой и соусом бигадар	300	1			
				<b>Десерт</b>					
				Ассорти сезонных фруктов	100	1			
				<b>Напитки</b>					
				Кофе заварной	150	1			
				Или					
				Чай пакетированный Julius Meisl	150	1			
				(лимон, сахар, сливки)	10	1			
				Домашний морс	80	1			
						<b>Итого, вкл. НДС 20%</b>		<b>3,950.00</b>	