



GINZA PROJECT
Catering

Пример меню / Банкет

ОБЩИЕ УСЛОВИЯ РАБОТЫ

Бронь даты осуществляется путем подписания договора и внесения предоплаты 50 %

Способ оплаты — оплата 50 % за 10 дней до мероприятия.

Окончательная стоимость рассчитывается после согласования всех деталей мероприятия и утверждения площадки.

ДАННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ВКЛЮЧАЕТ:

Аренда мебели, согласно расстановке мебели и концепции мероприятия

Расходы на персонал: один официант на 10 гостей;

Шеф-повар и достаточное количество персонала для отдачи согласно таймингу;

Менеджер для организации и контроля — 1 на 100 человек;

Необходимые предметы сервировки для накрытия и подачи блюд и безалкогольных напитков;

Текстиль цвета слоновой кости и гостевые салфетки.

ДОПОЛНИТЕЛЬНО ОПЛАЧИВАЕТСЯ:



Дополнительные затраты, связанные с индивидуальным подходом и пожеланиями заказчика



Пробковый сбор (при условии покупки алкоголя не у нас) — от 400 руб. на персону (рассчитывается индивидуально, исходя из количества алкоголя и его ассортимента)



Транспортные и логистические расходы (рассчитывается отдельно, исходя из выбранной площадки)

МЕНЮ УЖИНА

8500 ₹ на человека

ДАННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ВКЛЮЧАЕТ:

Расходы на персонал: один официант на 8 гостей;

Шеф-повар и достаточное количество персонала для отдачи согласно таймингу;

Менеджер для организации и контроля — 1 на 50 человек;

Необходимые предметы сервировки для накрытия и подачи блюд и безалкогольных напитков;

Текстиль цвета слоновой кости и гостевые салфетки.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ 640 г

Зеленый салат «11 овощей»

Мини-буррата с розовыми томатами и домашним песто

Таки из лосося с авокадо

Тунец в панировке из трав и соусом васаби

Салат с ростбифом

(салат маше, ростбиф, сыр пекорино, спаржа и горчично-трюфельная заправка)

Мясная нарезка

(салями из кабана, копченая утка, брезаола)

Сырная тарелка

(пекорино с трюфелем, бри, пармезан, горгонзола. Сервируются с медом, орехами и ягодами)

Фруктовая ваза

(сезонные фрукты и ягоды)

Хлебная корзинка

(ржаной хлеб, пшеничные булочки, картофельный хлеб, взбитое копченое масло)

ТЕПЛАЯ ЗАКУСКА 150 г

Ризотто с чернилами каракатицы и шафрановым соусом

Официанты выносят закуску и при гостях поливают шафрановым соусом

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО 250 г

индивидуальная подача на выбор гостей

Сибас, печеный с травами, брокколи и артишоками

Стейк из лосося с пюре из цветной капусты

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ 500 мл

Минеральная вода San Benedetto

Итальянский кофе / заварной чай

МЕНЮ УЖИНА

6500 ₹ на человека

ДАННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ВКЛЮЧАЕТ:

- Расходы на персонал: один официант на 8 гостей;
- Шеф-повар и достаточное количество персонала для отдачи согласно таймингу;
- Менеджер для организации и контроля — 1 на 50 человек;
- Необходимые предметы сервировки для накрытия и подачи блюд и безалкогольных напитков;
- Текстиль цвета слоновой кости и гостевые салфетки.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ 640 г

- Спринг-ролл с авокадо и овощами со сладким соусом чили
- Салат с цукини, печеной тыквой и северными креветками
- Мини-моцарелла с томатами и домашним песто
- Хрустящие креветки с соусом васаби
- Салат с кальмаром
(салат маше, кальмар, апельсин, картофель, малосольный огурец, горчичная медовая заправка)
- Салат с уткой по-пекински
- Мясная нарезка
(ростбиф, копченая утка, парма)
- Язык с соусом из хрена
- Фруктовая ваза
(сезонные фрукты и ягоды)
- Хлебная корзинка
(ржаной хлеб, пшеничные булочки, картофельный хлеб, взбитое копченое масло)

ТЕПЛАЯ ЗАКУСКА 150 г

- Северный гребешок с картофелем и икорным соусом

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО 250 г

индивидуальная подача на выбор гостей

- Стейк пиканья с беби-картофелем и соусом BBQ
- Стейк из лосося с пюре из цветной капусты

ДЕСЕРТ 120 г

- Рикотта с грушей и карамелью

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ 500 мл

- Минеральная вода San Benedetto
- Итальянский кофе / заварной чай

МЕНЮ УЖИНА

5800 руб / на человека

WELCOME 120 г

Фруктовое канапе (клубника, ананас)

Парма с дыней и мятой

Цуккини с вялеными томатами

Тартар из лосося и манго

Минеральная Вода RusseQaelle.

Домашний Морс

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ 492 г

Битые огурцы / Мини томаты с чили

Сырная тарелка
(Камамбер, Чеддер, Азиаго, Рокфор, мед и орехи)

Мясная нарезка
(Коппа, Парма, Брезаола, гриссини)

Паштет из утиной печени с грушевым конфитюром и хлебцами

Салат с цыпленком и кукурузой гриль
(листья салата Ромейн, цыпленок гриль, огурец,
кукуруза гриль, кефирная заправка)

Салат с рукколой, печёной тыквой и мягким
сыром.

Фруктовая ваза
(сезонные фрукты с декором из ягод)

Хлебная корзинка
(Пшеничные булочки, картофельный хлеб, взбитое масло)

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО 280 г

индивидуальная подача на выбор гостей

Треска с овощной соломкой и икорным соусом

Скерт–стейк с трюфельным соусом и печеным картофелем

ДЕСЕРТ 120 г

Домашний малиновый торт

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ 700 мл

Минеральная Вода RusseQaelle. 250 мл

Домашний Морс 250 мл

Чай заварной 200 мл
(зеленый, зеленый с жасмином, черный, черный с бергамотом)

Кофе (Американо, Капучино, Эспрессо) 200 мл.

МЕНЮ УЖИНА

5300 руб/ на человека

WELCOME 120 г

Брезаола с мягким сыром и фисташками

Азиаго с медом и голубикой

Тунец с соусом Васаби

Минеральная Вода RusseQaelle.

Домашний Морс

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ 429 г

Гигантские оливки / маслины

Хумус с цветной капустой и шпинатом *(подается с хлебцами)*

Мини брускетты с лососем и редисом

Тар-тар из мраморной говядины с копчеными муссом из картофеля Мясное

ассотри

(язык, буженина, карпаччо из копченого цыпленка, хрен, горчица)

Салат с кальмаром и медово-горчишной заправкой

Нежный салат «ОЛИВЬЕ»

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

(Пшеничные булочки, картофельный хлеб, взбитое масло)

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО 280 г

Подается порционно (50:50)

Свинная корейка на кости с пивным глейзером и идеальным пюре

Цыпленок с овощами в соусе Мисо Яки

ДЕСЕРТ 120 г

Торт «НАПОЛЕОН» с грушей

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ 700 мл

Минеральная Вода RusseQaelle. 250 мл

Домашний Морс 250 мл

Чай заварной 200 мл

(зеленый, зеленый с жасмином, черный, черный с бергамотом)

Кофе (Американо, Капучино, Эспрессо) 200 мл.

МЕНЮ ФУРШЕТА

4700 р на человека

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ250 г

Гаспачо из желтых томатов с маслом из руколы	40 г
Козий сыр с манго и фисташками подается в розе	30 г
Артишок с трюфельным кремом	30 г
Брускетта с овощным рататюем	60 г
Бриошь со сливочным кремом, вялеными томатами, анчоусом	40 г
Гребешок с грушевым релишем	30 г
Брускетта с пармой и страчателлой	60 г
Пате из утиной печени с гриссини и грушей	30 г
Телятина с печеным перцем	30 г
Ростбиф с трюфельно-грибным соусом	30 г
Салат со сладкими томатами и морепродуктами	60 г
Салат Цезарь с цыпленком	60 г
Салат с киноа, сушеной клюквой и мягким сыром	60 г
Салат из разнотравья, с грушей, козьим сыром и пармой	60 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ300 г

Тунец в панировке с соусом васаби

Мини крабейки с миндальным соусом

Анимационная станция

(мясо подается на тепловом столе, нарезается поваром при гостях)

Цыпленок с ананасом

Ростбиф с соусом «Чимичури»

Брискет с соусом BBQ

Бейби-картофель с пармезаном и розмарином

Дикий рис с бататом

МИНИ ДЕСЕРТЫ.....100 г

Шоколадной печенье с ягодами

Кокосовая конфета

Мятная панна-котта с клубникой

Мусс манго-маракуя

Маковый торт

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ.....700 мл

Минеральная Вода RusseQaelle. 250 мл

Домашний Морс 250 мл

Чай заварной 200 мл

(зеленый, зеленый с жасмином, черный, черный с бергамотом)

Кофе (Американо, Капучино, Эспresso) 200 мл.

МЕНЮ ФУРШЕТА

3200 р на человека

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ300 г

Мини бургер с говядиной

Блинчик с красной икрой и крем-сыром

Блинчики с лососем шеф-посола

Брускетта с ростбифом

(пшеничный хлеб, печенная говядина)

Брускетта с овощным рататуем

(пшеничный хлеб, печенные овощи: баклажан, перец, кабачок)

Брускетта с утиной грудкой, печеной паприкой и клюквой

(Пшеничный хлеб, утиная грудка, печеная паприка и клюква)

Овощные палочки с йогуртовым соусом

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ 300 г

Тунец в панировке с соусом васаби

Мини котлетки из крабового мяса с миндальным соусом

Анимационная станция

(мясо подается на тепловом столе, нарезается поваром при гостях)

Цыпленок с ананасом

Печеная говядина с соусом «Чимичури»

Томленая говядина с соусом BBQ

Бейби - картофель с пармезаном и розмарином

Дикий рис с бататом

МИНИ ДЕСЕРТЫ100 г

Шоколадной печенье с ягодами

Кокосовая конфета

Мятная панна-котта с клубникой

Мусс манго-маракуя

Маковый торт

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ700 мл

Минеральная Вода RusseQaelle.

Домашний Морс 250 мл

Чай заварной 200 мл

зеленый, зеленый с жасмином, черный , черный с бергамотом

Кофе (Американо, Капучино, Эспрессо) 200 мл

МЕНЮ ФУРШЕТА

2500 р на человека

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ350 г

Блинчики с лососем шеф-посола

Брускетта с ростбифом

Овощные палочки с йогуртовым соусом

Пате из печени утки с апельсиновым конфитюром

Брезолла с клубникой

Печеная тыква с кокосом и голубикой

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ250 г

Ролл в рисовом тесте с говядиной и томатно-имбирном соусом

Мини шашлычки из лосося

Шарики из ризотто

Мини шашлычки из цыпленка

Фри из батата

МИНИ ДЕСЕРТЫ100 г

Шоколадной печенье с ягодами

Кокосовая конфета

Мятная панна-котта с клубникой

Мусс манго-маракуя

Маковый торт

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ700 мл

Минеральная Вода RusseQaelle.

Домашний Морс

Чай пакетированный (черный, зеленый)

Кофе (Американо, Капучино, Эспрессо) 200 мл

МЕНЮ

Кофе-брейк

1 5 5 0 р.

ДАННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ВКЛЮЧАЕТ:

Расходы на персонал: один официант на 8 гостей;

Шеф-повар и достаточное количество персонала для отдачи согласно таймингу;

Менеджер для организации и контроля — 1 на 50 человек;

Необходимые предметы сервировки для накрытия и подачи блюд и напитков;

Текстиль цвета слоновой кости и гостевые салфетки.

Мебель, согласно расстановке и концепции мероприятия

WELCOME

Домашнее печенье с шоколадом

Заварной кофе

(американо, американо со сливками, эспрессо)

Чай в шелковых пакетиках

КОФЕ-БРЕЙК

Брускетта с пармой и редисом

Сэндвич с индейкой и домашним песто

Камамбер в фисташке с голубикой

Макарони (ассорти вкусов)

Булочка Шу с заварным кремом

Заварной кофе

(американо, американо со сливками, эспрессо)

Чай в шелковых пакетиках

Минеральная вода RusseQuelle

Домашний морс ягодный

КОНТАКТЫ

Тел.: +7 (812) 640 - 00 - 16

+7 (812) 640 - 16 - 16

catering@ginzaproject.com