

БАНКЕТ НА 70 ПЕРСОН

МЕНЮ

Всего: 74690 гр На персону: 1067 гр

Наименование	Кол-во порций	Вес порции, г	Выход, гр/пер
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ			
Авторский Блэк ролл с печеным перцем и пряным Крем-чиз	7	320	32
Ассорти из разносолов (хрустящие огурчики, томаты черри под маринадом, капуста квашеная с клюквой, моченые яблоки, маринованный чеснок, перчик острый, черемша)	7	450	45
Овощное ассорти с травами и чесночным соусом	7	500	50
Ассорти сыров с цветочным медом (Тильзитер, Король Артур, Мраморный, Маасдам)	7	300	30
Ассорти мясных деликатесов из куриной грудки, вяленой говядины, нежного карбонада, сервируется с хреном и горчицей	7	400	40
Балык из филе лосося в свекольном маринаде	7	250	25
САЛАТЫ			
Салат "Греческий" в классическом исполнении с сыром Фета	7	500	50
Салат "Оливье" в классическом исполнении	7	600	60
Салат "Rabbit" с кроликом, свежими овощами, картофелем и зеленым луком	7	600	60
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ			
Мини-котлета по-киевски на подушке из перловки с куриными потрошками	70	40	40

Наименование	Кол-во порций	Вес порции, г	Выход, гр/пер
ОСНОВНЫЕ БЛЮДА			
Филе трески на подложке из золотистого картофеля	35	300	150
Филе индейки на подушке из шпината с молодым картофелем и шампиньонами	35	250	125
ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА			
Пирожки с капустой из дрожжевого теста	35	40	20
Пирожок из дрожжевого теста с картошкой и грибами	35	40	20
Хлебная корзинка с вологодским маслом (бородинский, баварский, французский багет, медовый со злаками, гриссини)	14	350	70
ДЕСЕРТЫ			
Фруктовая тарелка из сезонных фруктов	7	2500	250

СЕРВИС НА МЕРОПРИЯТИЕ

Наименование	Кол-во
ПЕРСОНАЛ	
Официанты	7
Повара	3
Погрузка/разгрузка	1
ЛОГИСТИКА	
Транспорт доставка/возврат оборудования	1
ОБОРУДОВАНИЕ	
Аренда и сервис оборудования для банкета	70

КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ



Елена Клим

+79653668097 | ek@m-catering.ru



Сергей Ковалев

Управляющий партнёр
+79037726195 | sk@m-catering.ru



+7 (495) 105-98-65



info@m-catering.ru



www.m-catering.ru



ministerstvocatering



г. Москва, Ефремова, д. 12, стр. 2 (м. Фрунзенская)

