

БАНКЕТ

МЕНЮ



«Премиум»

6500 р. / 1 чел.

при заказе на группу
от 15 персон

Холодные закуски

- Плато с рыбным ассорти из форели малой соли, масляной рыбы с тремя видами масла и ржаными тостами
- Креветка с ананасом и манго
- Доска с мясными деликатесами (буженина, язык говяжий отварной, ростбиф)
- Европейская сырная композиция (зрелый Пармезан, Дор-блю с грушей, Бри с клубникой) с крекерами, грушевым джемом
- Овощная коллекция с розовыми томатами, болгарским перцем, красным редисом, огурцом и зеленью

Салаты

- «Нисуаз» с овощами гриль и свежим тунцом
- Микс салата с ростбифом и брусничным соусом

Горячие закуски

- Шашлычки из лосося с креветкой

Горячие блюда

- Стейк из сига с овощами и соусом Ремулад
- Мраморная вырезка с кремом из белых грибов и соусом Порто

Хлебный буфет

- Хрустящий багет
- Ржанные булочки
- Пшеничные булочки

Десерт

- Сезонные фрукты и ягоды
- Меренга с малиной и фисташками

Напитки

- Чай в индивидуальной упаковке (черный, зеленый, фруктовый)
- Кофе эспрессо/капучино
- Минеральная вода (стекло)
- Морс ягодный



Выход еды на 1 персону.....1368 гр.
Выход напитков на 1 персону.....750 мл.

*Обращаем Ваше внимание, что расходы на организацию выезда (транспорт, мебель, аренда площадки и прочее) не входят в цену меню и рассчитываются отдельно.

БАНКЕТ

МЕНЮ



«Свадебный»

6000 р. / 1 чел.

при заказе на группу
от 20 персон

Холодные закуски

- Плато с рыбным ассорти из форели малой соли, масляной рыбы с тремя видами масла и ржаными тостами
- Ассорти из греческих оливок с прованским маслом
- Доска с мясными деликатесами (буженина, язык говяжий отварной, ростбиф)
- Профитроли с муссом из тунца
- Европейская сырная композиция (зрелый Пармезан, Бри с клубникой, Камамбер с малиной) с крекерами, орешками и джемом из груши
- Овощная коллекция с розовыми томатами, болгарским перцем, красным редисом, огурцом и зеленью
- Роллы из баклажанов с ореховой пастой



Салаты

- Микс салата с ростбифом и брусничным соусом



Горячие закуски

- Жюльен с креветкой и красной икрой



Горячие блюда

- Запеченная фаршированная форель с овощами. Подается целиком с овощами и Голландским соусом
- Филе индейки под густым соусом из лесных грибов с картофельным пюре и шпинатом



Хлебный буфет

- Хрустящий багет
- Ржанные булочки
- Гриссини



Десерт

- Сезонные фрукты и ягоды
- Клубничная Panna Cotta



Напитки

- Чай в индивидуальной упаковке (черный, зеленый, фруктовый)
- Минеральная вода Архыз (стекло)
- Морс ягодный

Выход еды на 1 персону.....1350 гр.
Выход напитков на 1 персону.....760 мл.

*Обращаем Ваше внимание, что расходы на организацию выезда (транспорт, мебель, аренда площадки и прочее) не входят в цену меню и рассчитываются отдельно.

БАНКЕТ

МЕНЮ



«Бизнес»

5400 р. / 1 чел.

при заказе на группу
от 15 персон

Холодные закуски

- Плато со слабосоленым лососем, татаки из тунца, копченного угря. Подается с тремя видами соуса
- Мясная композиция из ароматной буженины, ростбифа и салями
- Ассорти из греческих оливок с прованским маслом
- Европейская сырная композиция из сыра Пармезан, Дор блю, Бри с клубникой. Подается с орешками, крекером и малиновым кремом
- Овощная коллекция с розовыми томатами, болгарским перцем, красным редисом, огурцом и зеленью



Салат

- С ростбифом, свежими овощами под горчишно-медовой заправкой

Горячее блюдо

- Филе лосося с овощами гриль и шафраном
- Филе Миньон с грибным соусом и тимьяном



Хлебный буфет

- Пшеничная булочка
- Ржаная булочка
- Злаковый хлеб

Десерт

- Сезонные фрукты и ягоды



Напитки

- Чай в индивидуальной упаковке (черный, зеленый, фруктовый)
- Вода минеральная с газ/без



Выход еды на 1 персону.....790 гр.
Выход напитков на 1 персону.....750 мл.

*Обращаем Ваше внимание, что расходы на организацию выезда (транспорт, мебель, аренда площадки и прочее) не входят в цену меню и рассчитываются отдельно.

БАНКЕТ

МЕНЮ



«Стандарт»

4000 р. / 1 чел.

при заказе на группу
от 15 персон

Холодные закуски

- Плато с рыбным ассорти из малосолёной форели, сельди, муссом из подкопченной скумбрии на хрустящих тостах с ялтинским луком
- Мясное ассорти (буженина, салями, рулет из индейки)
- Паштет из дичи с мармеладом из брусники и луковым конфи
- Сырная гастрономическая доска из местных сыров с фруктами и орехами
- Овощная коллекция с розовыми томатами, болгарским перцем, красным редисом, огурцом и зеленью



Салат

- С креветкой, печеной тыквой, кремом из рикотты и инжиром



Горячее блюдо

- Телячьи щечки с картофельным пюре/Стейк из филе индейки с овощами гриль с грибным соусом (на выбор)



Хлебный буфет

- Хрустящий багет
- Ржаные булочки
- Пшеничные булочки

Десерт

- Сезонные фрукты и ягоды



Напитки

- Чай в индивидуальной упаковке (черный, зеленый, фруктовый)
- Вода минеральная с газ/без



Выход еды на 1 персону.....950 гр.
Выход напитков на 1 персону.....400 мл.

*Обращаем Ваше внимание, что расходы на организацию выезда (транспорт, мебель, аренда площадки и прочее) не входят в цену меню и рассчитываются отдельно.



ЕСТЬ СОБСТВЕННЫЕ ИДЕИ ПО МЕНЮ?

- › Выслушаем Ваши идеи и пожелания
- › Предложим разные варианты и форматы
- › Оперативно сделаем расчет и предоставим смету
- › Претворим Ваши мечты в жизнь

В СТОИМОСТЬ ВКЛЮЧЕНЫ:

Меню
Обслуживание, официанты
Сервировка
Доставка (центральный Сочи, Адлер)

В СТОИМОСТЬ НЕ ВКЛЮЧЕНЫ:

Посуда, фразе, текстиль
Конструкции, мебель
Аренда площадки
Флористика
Прочее

ПРИ РАННЕМ ЗАКАЗЕ (от 5 суток)

Игристое в подарок!

**ЗАКАЗЫ ПРИНИМАЮТСЯ ЗА
48 ЧАСОВ ДО НАЧАЛА МЕРОПРИЯТИЯ**

hello@sochi-catering.ru
sochi-catering.ru

8-928-233-60-60

