SAVE THE TASTE

food pistols and delicious hunting

Банкет
4600 руб. на персону

SAVE THE TASTE

food pistols and delicious hunting

Условия сотрудничества

1. Общий расчет стоимости мероприятия включает в себя меню, аренду и доставку оборудования, работу собственного и наемного персонала, транспортные расходы, приготовление и сервировку блюд. Предложение является предварительным и корректируется в соответствии с Вашими пожеланиями и изменениями, связанными с подготовкой мероприятия.

2. Стоимость мероприятия действительна в течении 1 (одного) календарного месяца, с момента предоставления коммерческого предложения.

3. Стоимость дополнительных услуг рассчитывается отдельно.

www.stt-catering.com

SAVE THE TASTE

food pistols and delicious hunting

В предложение кейтеринга входит

- логистика
- столы круглые 1,8м + белый текстиль в пол
- стулья "Кьявари" с подушкой (белые/прозрачные)
- обслуживание официантами
- обслуживание алкоголя Клиента
- форма официантов: фартук, бабочка, манжеты
- столовые приборы, бокалы/чашки по меню
- фарфор
- грузчики
- приготовление и сервировка блюд в соответствии с выбранным меню

www.stt-catering.com

SAVE THE TASTE

food pistols and delicious hunting

Меню

Выпечка
- ассорти пирожков

Холодные закуски
- ассорти из морепродуктов (кальмар, лосось копчёный, лосось слабосоленый, королевская креветка)
- антипасти (говядина сырокопчённая, салями милано, шеврет, грана падано, горгонзола)
- шпажки с прошутто, мини моцарелла, артишок, маринованный перчик, оливы, маслины, шампиньоны
- говядина пастраме со сладкими запечёнными перцами, муссом из манго и жареными каштанами
- бурата с панцанеллой из трех видов томата и свежем базиликом
- сырная тарелка с виноградом, ягодами, орехами и таёжным мёдом (Камамбер, Чеддер, Гарганзола, Сулугуни, Грана-падано)
- тар-тар "кривые руки" из мраморной говядины с кремом из копчённых мидий и чипсами из гречи подаётся с несладкой хрустящей вафле

Салат
- микс-салат с креветками гриль, помидорами черри и пармезаном
- салат Цезарь с курицей

Горячие закуски
- креветки темпура со сладким чили
- ризотто с грибами

SAVE THE TASTE

food pistols and delicious hunting

Меню

Горячее
- филе сибаса со спаржей и соусом терияки
- медальон из говядины с соусом из красного вина и розмарина

Гарнир
- маринованные овощи гриль с соусом песто
- запеченый беби картофель с тимьяном и розмарином

Фрукты
- фруктовое плато (яблоко, груша, виноград, мандарин)

Напитки
- морс домашний
- кофе /свежесваренный с молоком, сливкам, лимоном и сахаром/
- чай /черный, зеленый, фруктовый/ с лимоном и сахаром

Общий выход всех блюд/напитков в граммах/миллилитрах на 1 персону.....1155/ 533