

Kiev Premier Catering

Телефон:

+38 (096) 530-94-04

+38 (095) 302-16-22

+38 (044) 222-99-05

info@premiercatering.com.ua

Меню Банкет №1

600 грн./чел.

Выход меню на 1-го гостя – 1200 грамм

Выход напитков на 1-го гостя - 500 мл

Напитки:

- Лимонад имбирно-лаймовый с мятой
- Сок в ассортименте

Салаты:

- Листья салата с копченым лососем, свежими овощами и орехово-кунжутной заправкой
- Салат с говядиной, сыром Фета и красным виноградом
- Филе французского ципленка с листьями салата Iceberg и овощной заправкой

Холодные закуски:

- Мясное ассорти (индейка запеченная с тимьяном и мандаринами, балык свиной , мясной рулет, фаршированный черносливом) подаются с соусом тар-тар
- Сырное ассорти (Гауда, Королевский, Камамбер) украшенные виноградом и орехами
- Рыбное ассорти (пряная сельдь, масляная рыба х/к, скумбрия на легком салате из огурца, блины с красной икрой)
- Томаты Черри с жареными лисичками и тертым козьим сыром
- Шевре
- Вегетарианский ролл с овощами гриль, авокадо и вялеными томатами
- Спринг-ролл с копченой индейкой
- Печенный картофель с сельдью и лепестком из красного лука
- Тар-тар из лосося с авокадо, подается на хрустящим брускетах
- Пирог со шпинатом , сыром Пармезан и кедровым орехом

Горячие закуски:

- Блинный мешочек с курицей и грибами

Основные блюда:

- Французский кролик конфи с пряным ризотто
- Филе форели подается с легким салатом из моркови и груши с соусом из домашнего йогурта

Хлебное изобилие:

- Хлебные изделия собственной выпечки (мини-булочки в ассортименте)

Десерт:

- Нежнейший Тирамису с сыром Маскарпоне
- Фруктово-ягодное ассорти

| Предварительный расчет стоимости услуг Киев Премьер кейтеринг | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Из расчета на 50 персон | |
| Меню и безалкогольные напитки (из расчета 600грн.на человека) | 30000,00 грн. |
| Алкогольные напитки | 0 |
| Прочее | 0 |
| Логистика и Обслуживание Персонал (Официанты, Помощники официанта, Бармены, Повара) Транспорт (Доставка / Вывоз оборудования, Доставка / Развоз персонала) | 4000,00 грн. |
| Аренда оборудования *Включая Дополнительные расходы (аренда доп. Оборудования /прочие расходы) *Указан Предварительный Расчет * Окончательный расчет предоставляется после детализации формата и осмотра локации | ВКЛЮЧЕНО В СТОИМОСТЬ |
| Итого, общая за банкет, в грн. | 34000,00 |
| Общая сумма с ПДВ, ГРН. | 40800,00 |

| Вводная информация по мероприятию: | | | |
|------------------------------------|--|------------------|--|
| Дата мероприятия: | | Организация: | |
| Количество гостей: | | Контактное лицо: | |
| Формат: | | Телефон: | |
| Время: | | E-mail: | |
| Место проведения мероприятия: | | | |