

# Меню на корпоратив

## ОПТИМА

Выход еды на 1 персону - 1650 г.

### ФУРШЕТ (ВСТРЕЧА ГОСТЕЙ)

- Брускетта с тартаром из лосося, рукколой и бальзамическим кремом - 40 г.
- Тигровая креветка с муссом из бразильского манго (подача в шоте) - 40 г.
- Гриссини с прошутто и луковым джемом (подача в шоте) - 30 г.

### БАНКЕТ

- Тортилья-ролл со слабосолёным лососем и сыром филадельфия (тортилья, сливочный сыр, лосось с/с, филадельфия, листья салата) - 85 г.
- Мясная тарелка с чипсами из пармезана и томатами черри (вяленая говядина, вяленая индейка, балык с/к, черри, пармезан, зелень) - 110 г.
- Ростбиф из говядины под ореховым соусом с микс-салатом и опятами - 110 г.



Catering

+375 (25) 999-30-30

- Эклер с тунцом / сливочный мусс / кунжут, соус терияки - 60 г.
- Рулетики из свиного окорока с сыром, рукколой и французской горчицей на шпажке - 40 г.
- Брускетта со свиным окороком, сыром бри и мёдом - 50 г.
- Брускетта с карамелизованной грушей и грецким орехом - 50 г.
- Сырная тарелка с сезонными фруктами, гриссини и джемом (бри, дор-блю (Dorblu), джюгас (Dziugas), фрукты, гриссини, джем) - 120 г.
- Микс-салат с цыплёнком и авокадо (салат айсберг, руккола, салат Lollo Rossa, филе цыплёнка, томат черри, яйцо перепелиное, авокадо, оливковая заправка, миндальная стружка) / порционно - 200 г.
- Микс-салат с телятиной и вялеными томатами (салат айсберг, руккола, салат Lollo Rossa, телятина, вяленые томаты, каперсы, лук красный, сыр пармезан, оливковая заправка) / общий - 100 г.

### **Горячие закуски** (подаются каждому гостю официантом щипцами в тарелку)

- Морская форель с томатами черри и чёрным кунжутом на шпажке под соусом терияки - 100 г.
- Мякоть бедра цыплёнка, запечённая в цукини под соусом Chili Sweet - 100 г.

### **Горячее блюдо**

(подаётся каждому гостю порционно)

- Томлёная свинина в прованских травах с запечённым картофелем под сливочным соусом с лесными грибами - 370 г.
- Чиабатта в ассортименте - 50 г.

## В СТОИМОСТЬ КЕЙТЕРИНГА НА КОРПОРАТИВ ВХОДИТ:

- Обслуживание гостей официантами / подача блюд, розлив напитков
- Сервировка стола изысканной дизайнерской посудой, приборами и бокалами
- Транспортные расходы, погрузка-разгрузка

+375 (25) 999-30-30

CATERY.BY

