



www.mr-cater.by

info@mr-cater.by

+375 29 638 44 39

+375 29 378 72 80

Меню «VIP»

| Выход, г. | Наименование |
|--------------|---|
| | Аперетив |
| 60 | Брускетта с томатом Черри и бальзамическим уксусом |
| 30 | Семга слабосоленая с икрой в бородинском хлебом (на деревянной ложке) |
| 30 | Кубик сырный в полендвичной ленте |
| 80 | Куриные шпажки с арахисовым соусом |
| 35 | Соломка с полендвичей |
| 25 | Креветка со сливочным соусом (в шотах) |
| 55 | Мини Моцарелла в соусе "Песто" с томатами черри и свежим базиликом |
| 1000 | Фруктовая ваза (в кульках) |
| 1000 | Лимонад |
| 118,5 | Выход на 1 гостя, г. |
| | Примечание: установка горки из шампанского с коктейльной вишней. Выкладка на деревянных досках. |
| | Основной стол |
| 1000 | Семга с сыром "Филадельфия" |
| 30 | Икра красная в тарталетках |
| 1000 | Угорь |
| 1000 | Палтус х/к |
| 1000 | Хамон |
| 1000 | Буженина с кленовым сиропом |
| 1000 | Бастурма |
| 1000 | Полендвица |
| 300 | Ассорти овощное |
| 250 | Ассорти Домашние разносолы |
| 1500 | Террин из перца и баклажан |
| 240 | Сырная тарелка с медом и грецким орехом |
| 190 | Роллы из баклажан с сыром |
| 190 | Роллы из баклажан с грецким орехом |
| 60 | Шампиньоны, цукини, баклажаны с куриным муссом |
| 190 | Цукини с мягким сыром и фундуком |
| 150 | Салат с креветками, сыром "Грано Подано" и соусом "Коктейль" |
| 150 | Салат с запеченой утиной грудкой и ежевичным соусом |
| 150 | Салат из жаренного ростбифа |
| 150 | Сёмга на подушке из шпината со сливочно-икорным соусом |
| 310 | Рулетки из птицы с грушей, сыром Радамер и двумя видами картофеля |
| 310 | Рулетки из говядины со спаржей, сыром под креольским соусом и овощами гриль |
| 220 | Баранья нога, запеченная на гриле под соусом Ткемали с картофелем по-деревенски |

| | |
|-----------------------------------|---|
| 100 | Лимон |
| 75 | Оливки |
| 75 | Маслины |
| 100 | Кетчуп |
| 50 | Горчица |
| 50 | Хрен |
| 1000 | Фруктовая ваза |
| 300 | Хлебная корзина |
| 1619,80 | Выход на 1 гостя, г. |
| | Примечание: кофемашина и бойлер устанавливается на отдельном столе. Холодные фонтаны в подарок от кейтеринга. При подаче торта используем крафт упаковку. |
| Общий выход на 1 гостя, г. | 1738,3 |
| Стоимость на 1 гостя, руб | 112,65 |

Расчетное время продолжительности мероприятия 6 часов.
Сервировка блюд может проходить на зеркалах, дереве или тематической посуде которая подойдет к стилю вашего мероприятия. Напитки рассчитываются отдельно.

| Наименование | Стоимость |
|---|-----------|
| Текстиль | Отдельно |
| Посуда для раскладки | Включена |
| Оборудование | Включено |
| Доставка/погрузка/ разгрузка (в пределах 10 км от МКАД) | Включена |
| Услуги официантов | Включены |
| Деревянная одноразовая посуда | Включена |
| Дополнительный обслуживающий персонал | Отдельно |