

БАНКЕТ-БАРБЕКЮ 1

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Индейка домашнего копчения с ягодным соусом 1/40

Брускетта на белом багете с лососем 1/25

Ломтики цукини с укропом и томатами с йогуртовым соусом 1/30

Овощи по-средиземноморски, выдержанные в медовом маринаде с красным винным уксусом и чабрецом 1/30

Домашние грузинские сыры, сулгуни и имеретинский, подаются с медом, миндалем и крекерами 1/50

Помидоры черри, подпеченные на открытом огне, с чесноком и специями 1/25

Морковь по-корейски 1/25

САЛАТЫ

Зеленый микс-салат со свежими овощами и теплой куриной грудкой, маринованной с луком и специями, приготовленной на шампурах на открытом огне, заправленный гранатовым соусом с грецкими орехами 1/100

Салат "Греческий" со свежими овощами, оливками и сыром "Фета" 1/100

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

РЫБНОЕ ГРИЛЬ АССОРТИ

- Филе судака с соусом "Дзадзыки" 1/50/10 и

- Клыкач горячего копчения с соусом "Тар-тар" из зеленых оливок 1/50/10

МЯСНОЕ ГРИЛЬ АССОРТИ

- Шашлычок из телячьей вырезки с помидорами черри с соусом 1/50/10

- Свиные ребрышки в кисло-сладком маринаде с соусом 1/85

ОВОЩНОЕ ГРИЛЬ АССОРТИ

- Кукуруза гриль 1/50

- Соте из овощей, печенных на углях, нарезанных крупными кусками и приправленных маслом и зеленью 1/50,

- Картофель отварной с маслом и укропом 1/50

- Корзина из свежеспеченного хлеба с маслом 1/100

НАПИТКИ

Чай или кофе заварной 1/150

Вода 1/250

СТОИМОСТЬ НА ПЕРСОНУ 3 200 РУБЛЕЙ*

БАНКЕТ-БАРБЕКЮ 2

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Жареная утиная грудка с ягодным соусом, подается с персиками и зеленым микс салатом 1/40

Брускетта на белом багете с гуакамоле и клыкачем горячего копчения 1/40

Рулетик из цуккини с сырной начинкой и грецкими орехами 1/25

Ломтики авокадо с релишем из цветной паприки и свежим орегано 1/40

Помидоры с сыром моцарелла и домашним "Песто" 1/80

Малосольные огурцы по бабушкиному рецепту с чесноком и зеленью 1/25

Рулетик из баклажана с помидором, чесноком и укропом 1/25

САЛАТЫ

Теплый салат с телятиной в соусе терияки 1/100

Салат из свежих овощей и оливок, под соусом "песто" из щавеля и базилика, с чипсами из тортильи со специями 1/100

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

РЫБНОЕ ГРИЛЬ АССОРТИ - Шашлычок из тигровых креветок со сладким соусом чили 1/50 и Рулетики из филе речной форели с соусом тар-тар 1/50/10

МЯСНОЕ ГРИЛЬ АССОРТИ - Шашлык из свиной шеи, маринованный с луком и специями с острым томатным соусом 1/50/10, Люля-кебаб из баранины с острым томатным соусом 1/50/10

ОВОЩНОЕ ГРИЛЬ АССОРТИ - Кукуруза гриль 1/50, Рататуй из приготовленных на углях овощей, с кумином и маслом из виноградных косточек 1/50, Картофель отварной с маслом и укропом 1/50

Корзина из свежее испеченного хлеба с маслом /100

ДЕСЕРТ

Арбузная нарезка 1/150

НАПИТКИ

Чай или кофе заварной 1/150

Вода 1/250

СТОИМОСТЬ НА ПЕРСОНУ 3 800 РУБЛЕЙ*

**Услуги по обслуживанию учтены из расчета проекта от 15-30 персон, удаленность от города до 20 км, продолжительность мероприятия 5 часов.*