

Новогоднее меню

Вариант для 30 персон

Холодные фуршетные закуски:

Кростини с малосольной форелью
Стаканчики с микс-салатом с королевскими креветками
Кростини с салями и прованскими травами
Салат «Столичный» в мини-форме
Брошеты из мини-Моццареллы и томатов Черри

Горячие фуршетные закуски:

Брошеты из цыпленка с соусом
Грибочки в сливочном крем-соусе

Десерт:

Торт Новогодний с кусочками персика и вкусом маракуйи, подается с огнями-фейерверками или свечами

Пирамида шампанского:

Шоу (шампанское Заказчика 5-6 бут.)

Входит в услугу:

Обслуживание: дистанционное или 1 официант в униформе, масках и перчатках, продолжительностью 3 часа (в диапазоне с 9.30 до 21.30)

Накрытие: новогоднее

Посуда: крафт или фарфоровая, прокат любых 60 фужеров под напитки клиента, дополнительно к пирамиде шампанского

Выход блюд: на 1 гостя: 600 грамм

*При обслуживании от организатора потребуются подсобное «помещение»/уголок для складирования тары, электрическая розетка для LED-стола.

Доставка по СПб в пределах КАД, погрузо-разгрузочные работы на уровне 1 этажа (или на лифте)

Тел: +7-812-715-83-02

Новогоднее меню

Вариант для 30 персон

Холодные фуршетные закуски:

Крутоны с красной икрой

Салат «Мимоза» с лососем в мини-форме

Кростини с сыровяленным окороком и томатами

Салат «Оливье» с телятиной и сахарным горошком

Хот-шоты с овощными брусочками и йогуртовым дипом

Горячие фуршетные закуски:

Медальоны из свинины в беконе

Тыквенные маффины с вялеными томатами

Десерт:

Шоколадный фонтан с фруктами и мармелшлоу
продолжительность работы до 1.5 часов

Пирамида шампанского:

Шоу (шампанское Заказчика 5-6 бут.)

Входит в услугу:

Обслуживание: дистанционное или 1 официант в униформе, масках и перчатках, продолжительностью 3 часа (в диапазоне с 9.30 до 21.30)

Накрытие: новогоднее

Посуда: крафт или фарфоровая, прокат любых 60 фужеров под напитки клиента, дополнительно к пирамиде шампанского

Выход блюд: на 1 гостя: 600 грамм

*При обслуживании от организатора потребуются подсобное «помещение»/уголок для складирования тары, электрическая розетка для LED-стола и шоколадного фонтана
Доставка по СПб в пределах КАД, погрузо-разгрузочные работы на уровне 1 этажа (или на лифте)

Тел: +7-812-715-83-02

Новогоднее меню

Вариант для 30 персон

Закуска (30 тарелок, 1 на выбор по предварительному выбору):

Ассорти «Русское» (рулет из цыпленка с абрикосами, рулетики из ветчины с крем-чизом, маринованные и свежие овощи, сало)

Рулетики из форели с крем-чизом, мини-тосты с сельдью, маслины, лимон

Закуска «Антипасти» (овощи гриль, сыровяленый окорок, помидоры с сыром Моцарелла, хлебные палочки, маслины, оливки, итальянская колбаска)

Помидоры с сыром Моцарелла и оливково-бальзамическим кремом, булочка чабатта

Салат (30 порций, 1 на выбор по предварительному выбору):

Салат «Мимоза» с лососем

Салат «Столичный» в мини-форме

Салат «Цезарь» по-шведски с форелью

Салат из цыпленка с ананасом, зеленым яблоком и сельдереем

Салат «Баварский» с копченостями, фасолью и картофелем

Салат «Сельдь под шубой»

Салат «Оливье» с телятиной и сахарным горошком

Салат «Цезарь» с цыпленком

Горячее (30 порций, 1 на выбор по предварительному выбору):

Ассорти шашлычков (из свинины, из цыпленка, овощные) с томатно-тимьяновым соусом

Медальоны из свинины в беконе с румяными картофельными и овощными ломтиками

Филе цыпленка со шпинатом и сыром, подается с рисом

Филе индейки с ананасом и сыром, подается с кус-кусом

Входит в услугу:

Обслуживание: дистанционное или 1 официант в униформе, масках и перчатках, продолжительностью 3 часа (в диапазоне с 9.30 до 21.30)

Накрытие: новогоднее

Посуда: крафт или фарфоровая, прокат любых 60 фужеров под напитки клиента, дополнительно к пирамиде шампанского

Выход блюд: на 1 гостя: 600 грамм

*При обслуживании от организатора потребуются подсобное «помещение»/уголок для складирования тары. Доставка по СПб в пределах КАД, погрузо-разгрузочные работы на уровне 1 этажа (или на лифте)

Тел: +7-812-715-83-02