

ФАРТУК

КЕЙТЕРИНГ

БАНКЕТ





В жизни бывают события, которые хочется отметить с особым размахом в кругу друзей и близких или коллег. Банкетный формат, как ничто другое, прекрасно подходит для таких случаев, будь то: свадьба, празднование дня рождения или юбилея, корпоративное мероприятие или другое значимое событие.

Где бы вы ни решили отмечать такую дату, мы приготовим для вас торжественный ужин, изысканный обед или даже завтрак. Сервируем welcome зону тапасами и напитками, чтобы сбор гостей прошел в непринужденной обстановке, сделаем красивое накрытие столов, и гарантируем ненавязчивое но профессиональное обслуживание в течение всего мероприятия.



ОТ 2100 РУБ (от 45 гостей)

В МЕНЮ НА КАЖДОГО ГОСТЯ ВХОДИТ:

- **3** тапаса;
- **5** холодных закусок в общей подаче;
- **2** салата на выбор;
- **3** горячих блюда на выбор;
- **2** мини десерта
или один стандартный десерт;

ОТ 2700 РУБ (от 30 гостей)

В МЕНЮ НА КАЖДОГО ГОСТЯ ВХОДИТ:

- **6** тапасов;
- **5** холодных закусок в общей подаче;
- **2** горячие закуски на выбор;
- **2** салата на выбор
- **3** горячих блюда на выбор;
- **2** мини десерта
или один стандартный десерт;

ОТ 3600 РУБ (от 20 гостей)

В МЕНЮ НА КАЖДОГО ГОСТЯ ВХОДИТ:

- **8** тапасов;
- **6** холодных закусок в общей подаче;
- **2** горячие закуски на выбор;
- **2** салата на выбор;
- **3** горячих блюда на выбор;
- **2** мини десерта
или один стандартный десерт;

*Дополнительно вы можете заказать любые позиции из нашего меню,
или предложить те, которых в нём нет.*

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ:

- **3** холодных безалкогольных напитка;
- **1** горячий напиток на выбор.

Каждый гость получит
от **1020** грамм еды
и **1100** мл безалкогольных напитков.

Каждый гость получит
от **1100** грамм еды
и **1100** мл безалкогольных напитков.

Каждый гость получит
от **1350** грамм еды
и **1100** мл безалкогольных напитков.

ПРИМЕРЫ МЕНЮ



ПРИМЕРЫ БАНКЕТНОГО МЕНЮ

ТАПАСЫ

Вишнёвая свёкла со шпинатом, кедровыми орешками и козьим сыром	30 г
Паштет из печени кролика на багете и брусничным джемом	30 г
Галантин из цыплёнка с запечёнными овощами и вешенками	30 г

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Большой сет мясных деликатесов	75 г
Большой сет сырных деликатесов	75 г
Пита с хумусом и овощами гриль	80 г
Несколько видов хлеба и масло с травами	25 г
Сезонные фрукты	75 г

САЛАТ 1/2

Салат греческий на серой чаибате	100 г
Стручковая фасоль с чоризо, молодым картофелем, помидорами черри и яйцом	100 г

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО 1/3

Рулет из куриного бедра фаршированного запечёнными корнеплодами с соусом демиглас и тремя видами пюре (картофель, морковь, корень сельдерея)	350 г
Жареное филе дорадо со стручковой фасолью и томатным соусом	350 г
Говяжьи щёчки с кремом из жареного картофеля и соусом демиглас	350 г

ДЕСЕРТ

Чизкейк с малиновым вареньем	125 г
------------------------------	-------

ТАПАСЫ

Копчёный сиг с запечённым сельдереем	30 г
Тартар из говядины с гуакамоле	20 г
Маринованное в хересе мясо мидий с чили перцем и лаймом	30 г
Глазированные в остром соусе кусочки куриного бедра	30 г
Тако с кальмаром и соусом шрирача	60 г
Севиче из муксуна с чили перцем и запечённой паприкой	30 г

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Большой сет мясных деликатесов	75 г
Большой сет сырных деликатесов	75 г
Пита с хумусом и овощами гриль	80 г
Несколько видов хлеба и масло с травами	25 г
Сезонные фрукты	75 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ 1/2

Куриная грудка с бататом и грибным соусом	100 г
Копчёная треска с морковным пюре	100 г

САЛАТЫ 1/2

Салат с запечёнными овощами и лабана Ромейн с песто, картофелем и куриной грудкой	100 г
	100 г

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО 1/3

Морские гребешки с кремом из кольраби и крудите из стебля сельдерея	350 г
Киевская котлета с припущенным шпинатом и польским соусом	350 г
Медальоны из свиной вырезки в беконе со сливочным соусом с грецкими орехами	350 г

ДЕСЕРТ

Тарт со сливочным кремом из пюре маракуйи	140 г
---	-------

ТАПАСЫ

Маринованный ананас с тунцом и кремом из корня сельдерея и кокосового молока	30 г
Вишнёвая свёкла со шпинатом, кедровыми орешками и козьим сыром	30 г
Паштет из печени кролика на багете и брусничным джемом	30 г
Севиче из муксуна с чили перцем и запечённой паприкой	30 г
Свинные рёбра с печёным яблоком и сыром пармезан	30 г
Тост с кремом из цветной капусты и щучьей икрой	30 г
Тартар из лосося с манго	20 г
Татаки из говядины	20 г

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Большой сет мясных деликатесов	75 г
Большой сет сырных деликатесов	75 г
Большой сет антипасты (артишоки, вяленые томаты, оливки, хумус, каперсы)	75 г
Пита с хумусом и овощами гриль	80 г
Несколько видов хлеба и масло с травами	25 г
Сезонные фрукты	75 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ 1/2

Свиная вырезка с ореховым соусом и кольраби	100 г
Креветка тигровая в темпуре с соусом васаби	60 г

САЛАТЫ 1/2

Листья салата с копчёной утиной грудкой	100 г
Микс салат с печёной свёклой и козьим сыром	100 г

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО 1/3

Язычки ягнёнка с гречневым ризотто и сливочным соусом с вешенками	350 г
Мясо камчатского краба с картофельным gratenom и соусом биск	350 г
Стейк из лосося с овощами гриль	300 г

ДЕСЕРТ

Медовый бисквит с персиком, клюквой и сметанным кремом	210 г
--	-------



УСЛОВИЯ РАБОТЫ:

- на подготовку, сервировку и оформление нам потребуется **2 часа** до прихода гостей;
- хорошо проветриваемое отдельное помещение для работы поваров; выделенное электричество **не менее 7 кВт**;
- время проведения банкета – **6 часов**, каждый дополнительный час стоит 5 000 рублей;
- сумма минимального заказа составляет **60 000 рублей**;
- полная предоплата за **5 дней** до мероприятия.

В УСЛУГУ ВХОДИТ:

- доставка, приготовление на месте и сервировка блюд;
- посуда и приборы для всех блюд;
- бокалы для всех напитков, в том числе ваших;
- 1 официант на 15 гостей;
- мебель для welcome зоны и бара;
- базовый декор;
- печать индивидуального меню и карточек рассадки.

ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

- мы разработаем меню согласно вашим предпочтениям или тематике вашего мероприятия;
- мы готовы помочь вам с поиском ведущих и диджеев;
- также мы готовы обеспечить питанием ваш персонал;
- вы можете заказать флористику, мебель и текстиль.



ВИНО, ПОЛНОЦЕННЫЙ БАР
С КОКТЕЙЛЯМИ ИЛИ ПУНШЕМ.
КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

Подробная информация о наших барных услугах,
а также ассортимент алкогольных напитков можно
найти в [этом документе](#).