

ФАРТУК

КЕЙТЕРИНГ

ФУРШЕТ





Часто бывает так, что нужно собрать вместе много людей под одной крышей на продолжительное время. Поводы к тому могут быть самые разные. Очень важно сделать пребывание людей комфортным — и мы отвечаем как раз за это.

Мы знаем, как организовать красивую и удобную буфетную зону с холодными и горячими закусками, бар с напитками и чайно-кофейную станцию.

В формате лёгкой коктейльной вечеринки наши официанты могут обслуживать гостей “в обнос”.



ОТ 1700 РУБЛЕЙ

В МЕНЮ НА КАЖДОГО ГОСТЯ ВХОДИТ:

- **три** тапаса;
- **несколько** холодных закусок в общей подаче;
- **две** порционные холодные закуски;
- **два** салата;
- **две** горячие закуски на выбор;
- **один** десерт.

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

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ:

- **два** холодных безалкогольных напитка;
- **один** горячий напиток на выбор.

Горячие напитки сервируются в зоне самообслуживания и включают в себя несколько видов пакетированного чая, фильтр-кофе, молоко, сливки, лимон, сахар.

ИТОГО:

Итого каждый гость получит от 900 грамм еды и 800 мл безалкогольных напитков.

УСЛОВИЯ:

Цена действительна при заказе меню на 50 гостей и более.

ТАПАСЫ

Глазированные в остром соусе кусочки куриного бедра	30 г
Паштет из печени кролика на багете с брусничным джемом	30 г
Вишнёвая свёкла со шпинатом, кедровыми орешками и козьим сыром	30 г

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Пита с хумусом и овощами гриль	110 г
Гуакамоле с начос	100 г
Спринг-ролл со свежими овощами и соусом терияки	75 г
Тортилья с рукколой и сыром бри	60 г
Сезонные фрукты	75 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ 1/2

Киш с брокколи	125 г
Свинная вырезка с ореховым соусом и кольраби	100 г

САЛАТЫ

Салат с запечёнными овощами и лабана	75 г
Стручковая фасоль с чорризо, молодым картофелем, томатами черри и яйцом	75 г

ДЕСЕРТ

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

ОТ 2300 РУБЛЕЙ

В МЕНЮ НА КАЖДОГО ГОСТЯ ВХОДИТ:

- **семь** тапасов;
- **несколько** холодных закусок в общей подаче;
- **две** порционные холодные закуски;
- **два** салата на выбор;
- **две** горячие закуски на выбор;
- **два** мини-десерта или **один** большой.

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

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ:

- **два** холодных безалкогольных напитка;
- **один** горячий напиток на выбор.

Горячие напитки сервируются в зоне самообслуживания и включают в себя несколько видов пакетированного чая, фильтр-кофе, молоко, сливки, лимон, сахар.

ИТОГО:

Итого каждый гость получит от 1000 грамм еды и 800 мл безалкогольных напитков.

УСЛОВИЯ:

Цена действительна при заказе меню на 30 гостей и более.

ТАПАСЫ

Канане с чорризо, томатами черри и огурцом	30 г
Галантин из цыплёнка с запечёнными овощами и вешенками	30 г
Желтохвост с припущенным шпинатом и лаймом	30 г
Лесные грибы с копчёной сметаной и зеленью	30 г
Говяжий язык гриль с кремом из моркови и шиповника	30 г
Филе сельди со свекольным луком и лимонным майонезом	30 г
Маринованный ананас с тунцом и кремом из корня сельдерея и кокосового молока	30 г

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Большой сет мясных деликатесов	85 г
Большой сет сырных деликатесов	85 г
Пита с лабанае, запечённым перцем и оливками	85 г
Форшмак из сельди с печёными яблоками	50 г
Сезонные фрукты	75 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ 1/2

Жюльен из вешенок и куриной грудки с пармизаном	100 г
Говяжьё щёчки с тыквенным кремом	120 г

САЛАТЫ

Ромейн с песто, картофелем и куриной грудкой	75 г
Капрезе	75 г

ДЕСЕРТЫ

Мини медовый бисквит с персиком и клюквой	100 г
Мини-чизкейк с малиновым вареньем	55 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 фуршета – **5 часов**,
каждый дополнительный час стоит 5 000 рублей;
- сумма минимального заказа составляет **50 000 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 20 гостей;
- мебель для буфетной зоны и бара;
- базовый декор буфетной зоны и бара.

ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

- мы разработаем индивидуальное 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](#).