



GINZA PROJECT

Catering

ПРИМЕРЫ МЕНЮ. **БАНКЕТ**

МЕНЮ УЖИНА

4500 ₺ на человека

ДАННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ВКЛЮЧАЕТ:

Расходы на персонал: один официант на 8 гостей;

Шеф-повар и достаточное количество персонала для отдачи согласно таймингу;

Менеджер для организации и контроля — 1 на 50 человек;

Необходимые предметы сервировки для накрытия и подачи блюд и безалкогольных напитков;

Текстиль цвета слоновой кости и гостевые салфетки.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ 640 г

Битые огурцы/томаты с чили

Салат с цыпленком и кукурузой гриль
(листья салата ромейн, цыпленок гриль, огурец, кукуруза гриль, кефирная заправка)

Ассорти брускетт
(брускетта с лососем, брускетта с паштетом из утиной печени и грушей)

Сырная тарелка
(камамбер, чеддер, азиаго, рокфор. Подаются с медом и орехами)

Мясная нарезка
(буженина, парма, карпаччо из копченого цыпленка)

Фруктовая ваза
(сезонные фрукты с декором из ягод)

Хлебная корзинка
(ржаной хлеб, пшеничные булочки, картофельный хлеб, взбитое копченое масло)

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО 250 г индивидуальная подача на выбор гостей

Треска с овощной соломкой и икорным соусом

Скерт-стейк с трюфельным соусом и печеным картофелем

ДЕСЕРТ 120 г

Домашний малиновый торт

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ 500 мл

Минеральная вода RusseQuelle

Свежеприготовленный кофе / чай в шелковых пакетиках

МЕНЮ УЖИНА

6500 ₺ на человека

ДАННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ВКЛЮЧАЕТ:

Расходы на персонал: один официант на 8 гостей;

Шеф-повар и достаточное количество персонала для отдачи согласно таймингу;

Менеджер для организации и контроля — 1 на 50 человек;

Необходимые предметы сервировки для накрытия и подачи блюд и безалкогольных напитков;

Текстиль цвета слоновой кости и гостевые салфетки.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ 640 г

Спринг-ролл с авокадо и овощами со сладким соусом чили

Салат с цукини, печеной тыквой и северными креветками

Мини-моцарелла с томатами и домашним песто

Хрустящие креветки с соусом васаби

Салат с кальмаром

(салат маше, кальмар, апельсин, картофель, малосольный огурец, горчичная медовая заправка)

Салат с уткой по-пекински

Мясная нарезка

(ростбиф, копченая утка, парма)

Язык с соусом из хрена

Фруктовая ваза

(сезонные фрукты и ягоды)

Хлебная корзинка

(ржаной хлеб, пшеничные булочки, картофельный хлеб, взбитое копченое масло)

ТЕПЛАЯ ЗАКУСКА 150 г

Северный гребешок с картофелем и икорным соусом

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО 250 г индивидуальная подача на выбор гостей

Стейк пиканья с беби-картофелем и соусом BBQ

Стейк из лосося с пюре из цветной капусты

ДЕСЕРТ 120 г

Рикотта с грушей и карамелью

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ 500 мл

Минеральная вода San Benedetto

Итальянский кофе / заварной чай

МЕНЮ УЖИНА

8500 ₺ на человека

ДАННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ВКЛЮЧАЕТ:

Расходы на персонал: один официант на 8 гостей;

Шеф-повар и достаточное количество персонала для отдачи согласно таймингу;

Менеджер для организации и контроля — 1 на 50 человек;

Необходимые предметы сервировки для накрытия и подачи блюд и безалкогольных напитков;

Текстиль цвета слоновой кости и гостевые салфетки.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ 640 г

Зеленый салат «11 овощей»

Мини-буррата с розовыми томатами и домашним песто

Таки из лосося с авокадо

Тунец в панировке из трав и соусом васаби

Салат с ростбифом

(салат маше, ростбиф, сыр пекорино, спаржа и горчично-трюфельная заправка)

Мясная нарезка

(салями из кабана, копченая утка, брезаола)

Сырная тарелка

(пекорино с трюфелем, бри, пармезан, горгонзола. Сервируются с медом, орехами и ягодами)

Фруктовая ваза

(сезонные фрукты и ягоды)

Хлебная корзинка

(ржаной хлеб, пшеничные булочки, картофельный хлеб, взбитое копченое масло)

ТЕПЛАЯ ЗАКУСКА 150 г

Ризотто с чернилами каракатицы и шафрановым соусом

Официанты выносят закуску и при гостях поливают шафрановым соусом

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО 250 г

индивидуальная подача на выбор гостей

Сибас, печеный с травами, брокколи и артишоками

Стейк из лосося с пюре из цветной капусты

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ 500 мл

Минеральная вода San Benedetto

Итальянский кофе / заварной чай

ОБЩИЕ УСЛОВИЯ РАБОТЫ

Бронь даты осуществляется путем подписания договора и внесения предоплаты 50 %

Способ оплаты — оплата 50 % за 10 дней до мероприятия.

Окончательная стоимость рассчитывается после согласования всех деталей мероприятия.

ДОПОЛНИТЕЛЬНО ОПЛАЧИВАЕТСЯ:



Транспортные и логистические расходы

(рассчитывается отдельно, исходя из выбранной площадки)



Пробковый сбор (при условии покупки алкоголя не у нас) — от 500 руб. на персону

(рассчитывается индивидуально, исходя из количества алкоголя и его ассортимента)



Аренда мебели, согласно расстановке мебели и концепции мероприятия



Дополнительные затраты, связанные с индивидуальным подходом и пожеланиями заказчика

КОНТАКТЫ

ул. Большая Конюшенная, 27, оф. 214 | с 10:00 до 19:00

Тел.: +7 (812) 928-80-98 | catering@ginzaproject.com

ВАШ МЕНЕДЖЕР
РАМАЗАНОВА ГАЛИЯ

+7 (964) 368-59-20

g.ramazanova@ginzaproject.com