

mais
РЕСТОРАН

Catering by Ginza Project

ПРИМЕРЫ МЕНЮ: БАНКЕТ

2021

МЕНЮ УЖИНА

2500₽ на человека



Закуски в стол 180 гр

Антипаста

(салями с трюфелем, парма, пармезан, артишоки, вяленые томаты, оливки)

Ассорти сыров

(пармезан, горгонзола, бри)

Ассорти брускетт

(с бакинскими томатами и базиликом, с тунцом и перепелиным яйцом)

Хлеб 120 гр

Хлебная корзина с маслом

Горячее блюдо на выбор 290 гр

Треска с оливками и картофельным пюре

Курица в соусе мисояки с овощами

Десерты 100 гр

Сет десертов (медовик, мини эклеры, конфеты ручной работы)

Безалкогольные напитки 450 мл

Минеральная вода ACQUA PANNA (негазированная) /
S. PELLEGRINO Sparkling (газированная) 0,25

Свежеприготовленный кофе / заварной чай

МЕНЮ УЖИНА

3500₽ на человека



Закуски и салаты в стол 320 гр

Антипаста (салями с трюфелем, парма, пармезан, артишоки, вяленые томаты, оливки)

Ассорти сыров (пармезан, горгонзола, бри)

Моцарелла со спелыми томатами

Мексиканский салат с кукурузой и цыпленком

Салат с креветками и цукини на гриле

Хлеб 120 гр

Хлебная корзина с маслом

Горячее блюдо на выбор 290 гр

Филе сибаса с томленными овощами

Телячьи щечки с трюфельным пюре и грибным соусом

Десерты 100 гр

Сет десертов (медовик, мини эклеры, конфеты ручной работы)

Безалкогольные напитки..... 700 мл

Минеральная вода ACQUA PANNA (негазированная) /
S. PELLEGRINO Sparkling (газированная) 0,25

Домашний морс 0,25

Свежеприготовленный кофе / заварной чай

МЕНЮ УЖИНА

4200₽ на человека



Закуски и салаты в стол 320 гр

Антипаста (салями с трюфелем, парма, пармезан, артишоки, вяленые томаты, оливки)

Ассорти сыров (пармезан, горгонзола, бри)

Салат из садовых овощей с семенами подсолнуха

Мексиканский салат с кукурузой и цыпленком

Салат с креветками и цукини на гриле

Горячая закуска 60 гр

Оладьи из цукини с лососем шеф посола

Горячее блюдо на выбор 310 гр

Лосось с бланшированными овощами в икорно-сливочном соусе

Филе миньон с трюфельным пюре и белыми грибами

Десерты 100 гр

Сет десертов (медовик, мини эклеры, конфеты ручной работы)

Безалкогольные напитки..... 700 мл

Минеральная вода ACQUA PANNA (негазированная) /
S. PELLEGRINO Sparkling (газированная) 0,25

Домашний морс 0,25

Свежеприготовленный кофе / заварной чай

ОБЩИЕ УСЛОВИЯ РАБОТЫ

ДОПОЛНИТЕЛЬНО ОПЛАЧИВАЮТСЯ:



**Пробковый сбор (при условии покупки
алкоголя не у нас)**

(расчитывается индивидуально исходя из
количества алкоголя и его сегмента)



**Дополнительные затраты, связанные с
индивидуальным подходом
и пожеланиями заказчика**

КОНТАКТЫ / CONTACTS

+7 921 551-41-45

catering.mais@gmail.com

Приморский пр-кт 80ст1 «Тинькофф арена»
3й этаж

