

**mais**  
РЕСТОРАН

*Catering by Ginza Project*

ПРИМЕРЫ МЕНЮ: ФУРШЕТ

2021

# МЕНЮ УЖИНА

1600₽ на человека



## Закуски ..... 200 гр

Тар тар из лосося с манго и авокадо

Моцарелла со спелыми томатами

Мексиканский салат с цыпленком и кукурузой

Гаспаччо с креветками конкассе

## Десерты ..... 100 гр

Медовик

Конфеты ручной работы

## Безалкогольные напитки..... 450 мл

Минеральная вода 0,25

Свежеприготовленный кофе / заварной чай

\* предложение актуально для заказа от 10 персон

# МЕНЮ УЖИНА

2200₽ на человека



## Welcome ..... 60 гр

Канapé моцарелла с томатами и базиликом

Канapé пармезан с клубникой и алтайским медом

## Закуски ..... 200 гр

Тар тар из лосося с манго и авокадо

Печенáя свекла в углях с кремом из брынзы

Мексиканский салат с цыпленком и кукурузой

Гаспаччо с креветками конкассе

## Теплые закуски ..... 100 гр

Курица в кисло сладком соусе с кокосовым рисом

Треска с ризотто из кабачков с эстрагоном

## Десерты ..... 100 гр

Морковный торт с воздушным кремом и карамелизированной морковью

Конфеты ручной работы

## Безалкогольные напитки..... 450 мл

Минеральная вода 0,25

Свежеприготовленный кофе / заварной чай

\* предложение актуально для заказа от 10 персон

# 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](mailto:catering.mais@gmail.com)

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

