



*Мастерская Вкуса*  
catering

КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ



Комплекс  
градостроительной  
политики и строительства  
города Москвы

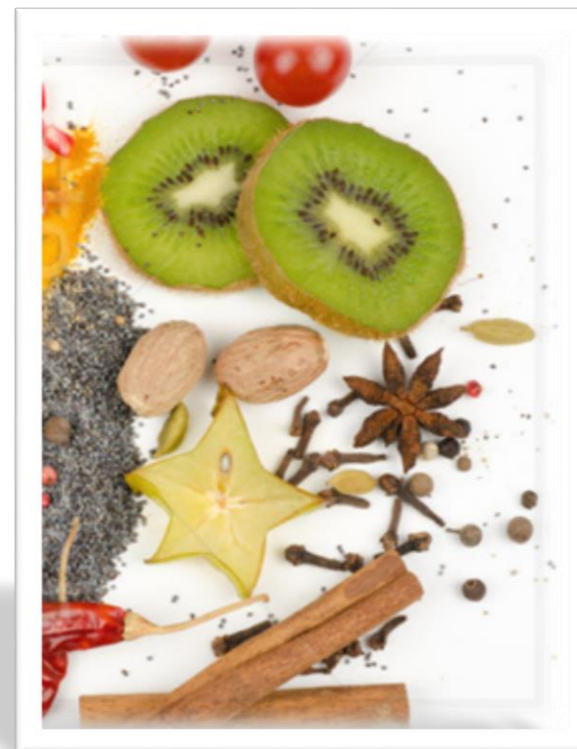
Особенности: летнее меню

Дата и время мероприятия:

11 августа 2017г

Формат мероприятия:

Банкет 200 персон



## Банкет 200 персон

*Холодные закуски: рыбные, мясные, сырные 300г/персона*

***Рыбное плато:***

Ролл с раковыми шейками, Лосось со спайси соусом и чипсами  
Нори, Гребешки в апельсиновом соусе, Тунец в имбирном соусе,  
Унаги с угрем

***Мясное плато:***

Утка, копченая с веточкой брусники, Оленья вырезка с  
малиновым соусом и ягодами, Телячий язык с соусом Песто

***Сырное плато:***

Дор-блю, Пармезан, Бри, Козий сыр, медовый соус, инжир

*Салаты, овощи 300г/персона*

Овощная корзина «Фермерская» (помидорчики, огурчики,  
разноцветный сладкий перец, салат, зелень)

Салат «Лонг-Ле-Ву» с языком и рукколой

Классический «Цезарь» с тигровыми креветками

Салат теплый со говяжьей вырезкой и белыми грибами

***Сервировка в стол, работает коктейль-бар***



## Банкет 200 персон

### *Соленья и маринады 80г/персона*

Малосольные помидорчики-черри и огурчики с укропом  
Грибочки лесные с душистым маслом  
Отборные маслины и оливки

### *Горячие закуски 150 г/персона*

Самса «Треуголка» из ягненка с мятой с соусом Дзадзики с мятой  
Лосось в хрустящем тесте с кунжутными семечками домино и кисло-сладким соусом

### *Горячие блюда с гарнирами 270 г/персона*

Утиная грудка с лисичками по-старославянски, мини-картофелем  
Лосось в йогуртовом соусе по-французски, овощами-гриль

### *Французская выпечка 70г/персона*

Ржаные заварные булочки  
Пшеничные булочки Vanette  
Фокачча  
Хлеб "Чиабатта" с базиликом и томатным соусом  
**Сервировка в стол, работает коктейль-бар**



## Банкет 200 персон

### Фруктовая коллекция, десерты

#### Фрукты 400г :

Фруктовая корзина из сезонных фруктов и ягод

#### Десерты 120 г :

Лаймовый чиз-кейк с золотыми ягодами

Манговое эспюме с гавайским ромом Баккарди

#### Дополнение к меню 25г/персона

Порционные дольки черного шоколада к кофе 25г

Дольки лимона к коньяку 25г

Французское имбирное печенье к чаю 25г

### Коктейль бар

#### Мороженое от бренд-шефа :

**Пломбир фисташковый, облепиховый, шоколадный, соус 90г**

Чай (зеленый и черный), лимон, сахар 220мл

Кофе зерновой премиум, сливки, сахар 220мл

Минеральная вода с газом и без Жемчужина Байкала 500мл

Морс клюквенный 250мл

Лимонад из лимона и тархуна 250мл

Лимонад с клубникой 250мл

Сок в ассортименте 200мл

Кока кола в баре 150мл

**Итого, меню: 1730 г/персона, напитки: 2000мл/персона**



+7 495 766 08 20

# Мастерская Вкуса

catering

mv-catering.ru

**Общая стоимость мероприятия с учетом НДС 18%  
составляет**

**Предложение включает в себя полный пакет услуг:  
доставку мебели, посуды и оборудования, организацию зала и кухни,  
работу официантов, поваров и технического персонала**

*Кейтеринг, как искусство.*



*Мастерская Вкуса*  
catering

Камолова Майя

[kamolova@mv-catering.ru](mailto:kamolova@mv-catering.ru)

[info@mv-catering.ru](mailto:info@mv-catering.ru)

+7 916 534 61 12

+7 495 766 08 20