



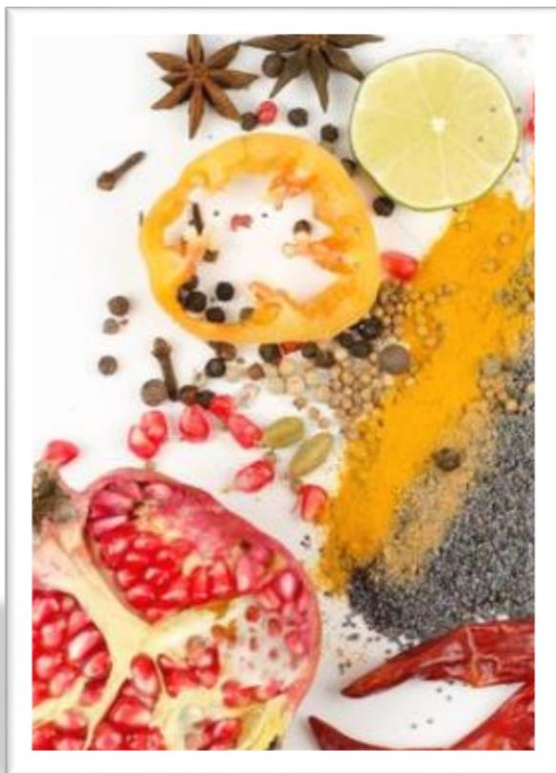
Мастерская Вкуса
catering

КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Мастерская Вкуса

catering

ЗАКАЗЧИК



Сроки оказания услуг:

Время оказания услуг:

с до

Место оказания услуг:

Лужники

Объем оказываемых услуг:

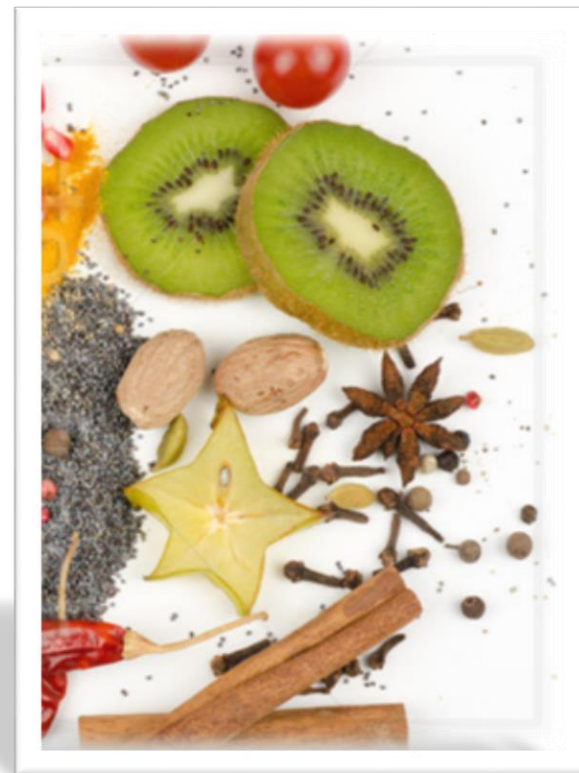
200 персон – фуршет

800 персон – welcome VIP, фуршет

100 персон – VIP, фуршет

Формат мероприятия:

Фуршет VIP-уровень



Кейтеринг, как искусство.

Мастерская Вкуса

catering

200 персон, 1-й этаж

Закуски, канапе

Грамм/шт.

Тунец в имбирном соусе с рисовыми чипсами	35/200
Щучья икра, маринованная по-рыбацки с черной брускеттой	35/200
Утка, копченая с веточкой брусники	30/200
Лосось со спайси соусом с чипсом из Нори	35/200
Холодные спринг-роллы с овощами, с рыбой х/к, с ростбифом	40/200
Камамбер жаренный с фруктовыми соусами	30/200
Мешочки блинные с красной икрой и сметаной	30/200
Баранья вырезка с баклажанами, горячая закуска	40/200
Креветка с черри на подушке из салата, горячая закуска	40/200
Крустиян из лосося, горячая закуска	40/200

Десертный стол

Нуга с лесными ягодами	40/200
Лесные ягоды в цветном шоколаде	35/200
Ассорти сезонных ягод и фруктов	40/200

Напитки

Чай в ассортименте (черный, зеленый), лимон, сахар	200/100
Кофе зерновое премиум, сливки, сахар	200/150
Лимонад домашний собственного приготовления в ассортименте	200/100
Вода газ/б.газ (ВИП стекло) Жемчужина Байкала	200/200
Морс домашний из свежей смородины	200/100

Меню: закуски 500 г/персона, напитки – 650мл/персона, украшение линий сезонными фруктовыми, цветочными композициями

Кейтеринг, как искусство.

Мастерская Вкуса

catering

800 персон, 2-й этаж

<i>Закуски, канапе</i>	<i>Грамм/шт.</i>
Ролл с раковыми шейками и икрой палтуса	35/500
Оленья вырезка с малиновым соусом и ягодами	40/500
Лосось со спайси соусом с чипсом из Нори	25/500
Гребешок в апельсиновом соусе	30/500
Унаги с угрем	30/500
Утка, копченая с веточкой брусники	30/500
Тунец в имбирном соусе с рисовыми чипсами	30/500
Козий сыр с инжиром и медом	20/500
Баранья вырезка с баклажанами, горячая закуска	40/500
Креветка с черри на подушки из салата, горячая закуска	40/500
Крустиян из лосося, горячая закуска	40/500
<i>Десертный стол</i>	
Нуга с лесными ягодами	40/500
Лесные ягоды в цветном шоколаде	35/500
Ассорти сезонных ягод и фруктов	40/500
<i>Напитки</i>	
Чай в ассортименте (черный, зеленый), лимон, сахар	200/300
Кофе зерновое премиум, сливки, сахар	200/500
Лимонад домашний собственного приготовления в ассортименте	200/400
Вода газ/б.газ (ВИП стекло) Жемчужина Байкала	200/500
Морс домашний из свежей смородины	200/400

**Меню: закуски 370 г/персона, напитки – 650мл/персона, украшение линий
фруктовыми, цветочными композициями**

Кейтеринг, как искусство.

Мастерская Вкуса

catering

100 персон, 3-й этаж

<i>Закуски, канапе</i>	Грамм/шт.
Ломтики Бри в панировке с медовым соусом – горячая закуска	35/100
Стерлядь холодного копчения с маринованным имбирем	20/100
Ростбиф по-саксонски с соусом Бордолезе – горячая закуска	40/100
Шарики Фета, посыпанные зеленью, с начинкой из винограда	25/100
Фаланга камчатского краба на томатном кексе	30/100
Фингер с тигровой креветкой и зеленью на оливковом масле	30/100
Утка Магрэ с хурмой	30/100
Пармская ветчина с дыней	30/100
Оленья вырезка с малиновым соусом и ягодами	40/100
Тарталетка запеченная с сыром и лососем – теплая подача	40/100
Тарталетка запеченная с сыром и ветчиной – теплая подача	40/100
<i>Десертный стол</i>	
Нуга с лесными ягодами	40/100
Лесные ягоды в цветном шоколаде	35/100
Ассорти сезонных ягод и фруктов	40/100
<i>Напитки</i>	
Чай в ассортименте (черный, зеленый), лимон, сахар	200/100
Кофе зерновое премиум, сливки, сахар	200/150
Лимонад домашний собственного приготовления в ассортименте	200/100
Вода газ/б.газ (ВИП стекло) Жемчужина Байкала	200/100
Морс домашний из свежей смородины	200/100

**Меню: закуски 495 г/персона, напитки – 1100мл/персона, украшение линий
фруктовыми композициями**

Кейтеринг, как искусство.

+7 495 766 08 20

Мастерская Вкуса

catering

mv-catering.ru



Кейтеринг, как искусство.



Мастерская Вкуса
catering