

САЛАТИ

З КУРЯЧОЮ ГРУДКОЮ,
перепелиним яйцем, помідорами чері та слайсами пармезану

НІСУАЗ
із тунця, з таджарськими маслинами та перепелиним яйцем

АЗІАТСЬКИЙ
з яловичим язиком

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

КОЛЕКЦІЯ М'ЯСНОГО АСОРТІ
з оливками і артишоками

ПІДКОПЧЕНИЙ СЕВІЧЕ
з лосося з авокадо і кінзою

ТАРТАР З ДОРАДО
на пелюстках дайкона

VITELLO TONNATO

ПАШТЕТ
із печінки індички

КОЛЕКЦІЯ СИРНОГО АСОРТІ
з трюфельним медом, волоським горіхом і малиновим кулі

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

СИР КАМАМБЕР
з горгонзолою в панко та мигдалі

МЕДАЛЬЙОН З БАКЛАЖАНА,
фарширований сиром тофу, азійським дресінгом і бобами едамаме

СВИНИНА В ПАНЧЕТТІ
з пюре із коренеплодів та вершково – гірчичним соусом

КАЛЬМАР
фарширований креветками з вершково-часниковим соусом

ОСНОВНІ СТРАВИ

АРОМАТНИЙ ПІВНИК ПІРІ-ПІРІ
запечений під пастою чилі зі стейком із цвітної капусти

ШАШЛИК
з домашньої свинини

ТАЛЬЯТА З ВИТРИМАНОЇ ЯЛОВИЧИНИ
з руколою, помідорами чері та Parmigiano Reggiano

СУДАК
з вершками та грибами

ГАРНІРИ

ОВОЧІ ГРИЛЬ

КАРТОПЛЯ ДОЛЬКАМИ
з сиром Фета

СОУСИ

ШАШЛИЧНИЙ

ГРАНАТОВИЙ

ВЕРШКОВО-ВИННИЙ

ІНШЕ

ХЛІБ БОРОДИНСЬКИЙ

ХЛІБ СТРАСБУРСЬКИЙ

ДЕСЕРТИ

ТОРТ ЕСТЕРХАЗІ

Просимо звернути увагу на те, що хліб та напої в даній пропозиції відсутні. Їх можна замовити додатково.

Пропозиція розрахована на одну персону.

Пакети не взаємозамінні і є однаковими для всіх учасників заходу. Бізнес харчування мається на увазі одночасний винос страв для всіх учасників заходу і триває не більше 2-х годин за окремими столами по 4 персони.

Вартість обслуговування – 10% або 20% в залежності від обраної локації.

Пакет можливий для замовлення від 20 персон.

Послуги з харчування надає ФОП.

Вартість послуги не враховує ПДВ.