



ГОРЯЧАЯ БАРБЕКЮ ЛИНИЯ

готовится и презентуется на глазах у гостей

Наименование	Выход, гр/мл	Порции, шт
Уха марсельских рыбаков	200	100
Куриные-якитори выдержанные в белом вине с соусом «Мадрас».	150	150
Шашлык из свиной шейки с пикантной корочкой и соусом «Сацибели».	150	150
Люля-кебаб приготовленный на мангале, в лучших кавказских традициях с маринованным луком и зеленью	150	100
Вок -барбекю со свинными рёбрышками и миксом овощей в тай - стиле.	150	100
Крабовые биточки с лососем, тимьяном и фрэшем из лайма, приготовленные на углях.	120	50
Натуральные рубленые бифштексы с тархуном, подаются на овощной сальсе с чёрной фасолью.	150	100
Овощи-микс с лёгким хрустом, запечённые на углях.	100	100
Картофель молодой с маслом вологодским, зеленым лучком и укропом, запеченный на углях.	100	100
Овощи натуральные с зеленью и черемшой.	100	100
Соуса в ассортименте	100	100
Лепёшка	0,5	100
<i>Холодные напитки</i>		
Сок фруктовый в ассортименте	300	100
Вода минеральная не газированная.	300	100
Вода минеральная газированная.	400	100

Стоимость по меню : 260 000 руб. 00 коп. (из расчета на 100 персон)

В стоимость входят, услуги по организации проведения мероприятия, обслуживание поварами и официантами, транспортные расходы в пределах МКАД, а также аренда оборудования, инвентаря, одноразовой посуды, одноразовых столовых приборов.