



ХОЛОДНАЯ И ГОРЯЧАЯ БАРБЕКЮ ЛИНИЯ

готовится и презентуется на глазах у гостей

Наименование	Выход, гр/мл	Порции, шт
Чакапули из говядины с алычой и тархуном, томлённые в казане	150	100
<i>Забывтые рецепты</i>		
Овощной салат с деревенской заправкой, зелёным луком и травами.	150	100
Ачик -чучук, салат из помидоров с красным луком в собственном соку ,хорошее дополнение к люля-кебабам.	150	100
Люля - кебаб из баранины с запахом дымка, приготовленный на мангале	150	100
Сочные пожарские биточки из филе телятины и индейки, приготовленные на открытом огне.	150	100
Бургер -салат со стейками-барбекю, сыром чедер ,хрустящим беконом, редисом и микс салатом.	200	50
Жареная на углях печень индейки с прожилками курдюка и томатами.	100	100
Овощи-вок с охотничьими колбасками, зеленью в паназиатском стиле .	150	100
Шашлык из свиной шейки ,выдержанный в маринаде с травами Кавказа с соусом «сацибели» на лаваше	150	150
Шопский салат с болгарской брынзой к шашлыку .	150	100
Крабовые биточки с лососем, тимьяном и фрэшем из лайма, приготовленные на углях.	150	100
Картофель молодой с маслом вологодским, зеленым лучком и укропом, запеченный на углях.	120	50
Соуса в ассортименте.	100	100
Горячие азиатские лепёшки,багет,лаваш.	0,5	100

Десерт Шоу-Станция

Мы согреем ваши души пылающей фруктово-ягодным десертом с топингами.

100/50

100

Холодные напитки

Сок фруктовый в ассортименте

300

100

Вода минеральная не газированная.

400

100

Вода минеральная газированная.

300

100

Стоимость по меню : 390 000 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, фарфоровой посуды, столовых приборов.