

## *Предложение по организации банкета на 50-100 персон*

*(из расчета 2 500 руб. на персону)*

*Холодные закуски*

*(370 гр. на персону)*

*Рыбное блюдо:*

*- слабосоленая семга на листьях салата с лимоном,*

*- роллы из раковых шеек с авокадо и форелью*

*Малосольная сельдь с отварным картофелем, укропом и душистым маслом*

*Мясное блюдо:*

*- телячий язычок с изумрудной зеленью и тертым хреном,*

*- ароматная буженина под корочкой из пряных специй,*

*- рулет из домашней птицы с сыром и грибами*

*Ассорти из европейских сыров (президент, дор-блю, козий, эменталь)*

*«Лигурийский» сыр Моцарелла, сочные томаты, соус «Песто», приправленный свежим базиликом*

*Рулетики из баклажан с кедровыми орешками, зернами граната и зеленью*

С уважением,  
Содружество по организации  
мероприятий «Event Guru»

т. **495.924.34.23**

e-mail: [info@eventgu.ru](mailto:info@eventgu.ru)  
[www.eventgu.ru](http://www.eventgu.ru)

*Цукини – гриль с овечьим сыром и зеленью*

*Овощное ассорти из домашних заготовок: корнишоны,*

*мини-помидоры, патиссоны, маринованные баклажаны, черешки*

*Корзина из овощей и зелени, подается с соусом «Винегрет»*

*с оливковым маслом, настоянным на ароматных травах*

### *Салаты*

*(180 гр. на персону)*

*Салат с рулетиками из лосося, сырными шариками, рукколой*

*и помидорами черри с кунжутным соусом*

*Салат с телячьим языком, золотистыми кольцами лука,*

*свежими овощами и соусом Васаби*

### *Хлебная корзина*

*(100 гр. на персону)*

*Пирожки из слоеного теста с телятиной и луком Шалот*

*Пирожки из слоеного теста со шпинатом и сыром*

*Пирожки с грибами*

*Булочки и хлеб в ассортименте*

### *Торжачие закуски*

*(120 гр. на персону)*

*Жульен из морепродуктов в мешочке из японского омлета*

С уважением,

Содружество по организации мероприятий «Event Guru»

*Жульен из грибов в мешочке из японского омлета*

т. **495.924.34.23**

e-mail: [info@eventgu.ru](mailto:info@eventgu.ru)

[www.eventgu.ru](http://www.eventgu.ru)





*Торячие блюда  
(220 гр. на персону)*



*Турнедо из лосося под сливочным соусом с овощным*

*милфеем (баклажан, помидор, моцарелла, базилик)*

*Нежная телятина с грибами шиитаки, спаржей и печеными томатами*

*Десерты*

*(180 гр. на персону)*

*Французские мини-пирожные в ассортименте*

*Свежие фрукты и ягоды*

*Напитки*

*Сок в ассортименте / Морс из лесных ягод /*

*Минеральная вода (1000 мл на персону)*

*Чай, лимон, сахар / Кофе Эспрессо, сливки, сахар (200 мл на персону)*

*Выход на персону 1170 гр.*

*Предложение включает в себя:*

- предоставление необходимого оборудования,*
- предоставление мебели, посуды, бокалов и др.,*
- предоставление текстиля (скатерти, юбки, салфетки),*
- работу поваров и обслуживание официантами в течение 6-и часов.*

С уважением,  
Содружество по организации  
мероприятий «Event Guru»

т. **495.924.34.23**

e-mail: [info@eventgu.ru](mailto:info@eventgu.ru)  
[www.eventgu.ru](http://www.eventgu.ru)

Отдельно оплачивается:

- доставка оборудования и питание в зависимости от места и  
утвержденного объема меню;

- при предоставлении заказчиком алкогольных напитков «пробковый сбор» в размере 100 рублей на  
персону.

Отдельно можно заказать:

- мягкие диваны (1-4 штуки) – 1 500 рублей/штука;

- кофейные столики (1-4 штуки) – 500 рублей/штука



С уважением,  
Содружество по организации  
мероприятий «Event Guru»

т. **495.924.34.23**

e-mail: [info@eventgu.ru](mailto:info@eventgu.ru)  
[www.eventgu.ru](http://www.eventgu.ru)