

	August 13 VOSTOK RESTAURANT					
Дата мероприятия:		Доп. информация к банкету				
Время:						
Имя Заказчика:						
Телефон:						
Формат мероприятия:						
Количество персон:						
Место проведения:						
Менеджер:						
Предоплата:						
Наименование блюда	Вес	Кол-во	Разблюд	Цена	Сумма	Общий вес
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ						
Сырная тарелка (камамбер, пармезан, дор-блю, брынза, грец. орех, чечил, сулугуни, виноград, мёд)	350			2 400 ₽	0 ₽	0
Антипасты (чоризо, парма, пармезан, скаморца, рьет из лосося, оливки, вяленые томаты, багет)	350			1 900 ₽	0 ₽	0
Тар-тар из говядины (свежая говядина, каперсы, сыр творожный, хрен, маринованные огурцы, хрен)	170			1 100 ₽	0 ₽	0
Ассорти мезе (фета с вялеными томатами, паштет из курицы, рьет из лосося, две лепешки)	190			990 ₽	0 ₽	0
Вителло тоннато (тонко нарезанный ростбиф на соусе тоннато)	120			690 ₽	0 ₽	0
Паштет куриный с абрикосовым джемом и бриошью	190			670 ₽	0 ₽	0
Рулетики из баклажанов (баклажан, грецкий орех, помидор, наршараб, крем сыр)	160			790 ₽	0 ₽	0
Сельдь с картофелем (селедка, молодой картофель, лук, чесночные гренки)	220			790 ₽	0 ₽	0
Оливки с вялеными томатами (оливки зеленые, вяленые томаты, оливковое масло, зелень, чеснок)	150			750 ₽	0 ₽	0
Ассорти зелени (базилик, зеленый лук, кинза, петрушка, укроп)	100			620 ₽	0 ₽	0
Ассорти мясное (говядина, баранина, куриный рулет, язык говяжий, хрен)	250			1 900 ₽	0 ₽	0
Лосось слабосоленый с сыром фета	140			1 200 ₽	0 ₽	0
Овощное ассорти (помидоры, огурцы, болгарский перец, соус тар-тар)	230			860 ₽	0 ₽	0
Соления (помидоры черри, огурцы корнишоны)	120			450 ₽	0 ₽	0
Капрезе (моцарела, томаты, бальзамик, соус песто, базилик)	200			900 ₽	0 ₽	0
Фруктовая тарелка (виноград, апельсин, ягоды, яблоко, груша, киви, мандарин)	800			1 500 ₽	0 ₽	0
ФУРШЕТ		*				
Брускетта от 5 порций		*				
с лососем с соусом дзазики	80			490 ₽	0 ₽	0
с камамбером и грушей	80			450 ₽	0 ₽	0
с ростбифом, вялеными томатами и соусом тонато	80			550 ₽	0 ₽	0
с креветками и творожным сыром	80			490 ₽	0 ₽	0
Канapé от 10 порций		*				
с грушей и пармой	40			350 ₽	0 ₽	0
с камамбером и грушей	40			350 ₽	0 ₽	0
с пармезаном, медом и орехами	40			190 ₽	0 ₽	0
с чоризо, моцареллой и огурцом	40			290 ₽	0 ₽	0
с пармой и гриссини	40			250 ₽	0 ₽	0
с говяжьим языком и хреном	40			190 ₽	0 ₽	0
с лососем и огурцом	40			350 ₽	0 ₽	0
с курицей и листом романо	40			350 ₽	0 ₽	0
Профитроли от 5 порций		*				

с красной икрой и маслом	60			450 Р	0 Р	0
с куриным паштетом и абрикосовым джемом	60			350 Р	0 Р	0
с кальмаром	60			350 Р	0 Р	0
с риеом	60			290 Р	0 Р	0
Ассорти из ягод (клубника и голубика 50/50)	100			740 Р	0 Р	0
САЛАТЫ		*				
Салат с печеным перцем (перец печеный с козим сыром и томатами)	240			890 Р	0 Р	0
Зеленый салат с авокадо на мангале (брокколи, микс салата, кабачок, цедра лимона, авокадо)	260			750 Р	0 Р	0
Салат с авокадо и креветками (авокадо, свежие огурцы,	180			980 Р	0 Р	0
Ачичук (узбекские томаты с луком и перцем чили)	180			790 Р	0 Р	0
Оливье с говядиной (соленые огурцы, консервированный	180			690 Р	0 Р	0
Салат из карамелизированных баклажанов и томатов, кинза, чеснок	180			880 Р	0 Р	0
Цезарь с курицей (филе 60 г)	250			690 Р	0 Р	0
Цезарь с креветками (креветки 60г)	250			880 Р	0 Р	0
Греческий салат со шпинатом	180			790 Р	0 Р	0
Теплый салат с кальмарами и мини - картофелем (кальмар, мини-картофель, соленый огурец, медово-горчичная заправка, яйцо, грибы, лук фри)	180			750 Р	0 Р	0
Теплый салат с говядиной (микс салата, баклажан, лук, огурцы, говядина, соевый соус, терияки, кунжут)	180			990 Р	0 Р	0
Салат с ростбифом (ростбиф, медово-горчичная	220			890 Р	0 Р	0
Салат с лососем (лосось жареный, брокколи, молодой	180			750 Р	0 Р	0
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ		*				
Лахмаджун с бараниной и зеленью (лодочка из теста, с	140			690 Р	0 Р	0
Креветки в соусе васаби (5 шт креветки, васаби, лимон)	150			990 Р	0 Р	0
Кутья (рис, мед, изюм)	120			320 Р	0 Р	0
Блины 3 шт (сметана+джем)	150			415 Р	0 Р	0
Жульен от 5 порций		*				
с грибами	100			430 Р	0 Р	0
с курицей	100			490 Р	0 Р	0
Кутаб		*				
с бараниной (баранина в тесте с соусом махаля)	145			400 Р	0 Р	0
с говядиной (говядина в тесте с соусом махаля)	145			400 Р	0 Р	0
с сыром (сыр в тесте с соусом махаля)	145			400 Р	0 Р	0
с зеленью (шпинат в тесте с соусом махаля)	145			400 Р	0 Р	0
Мини-самса 2 шт		*				
с телятиной	150			490 Р	0 Р	0
с бараниной	150			490 Р	0 Р	0
Мини-чебуреки 2 шт		*				
с говядиной	150			390 Р	0 Р	0
с бараниной	150			390 Р	0 Р	0
Хачапури		*				
по-аджарски	250			650 Р	0 Р	0
по-мегрельски	250			750 Р	0 Р	0
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА		*				
Томленные телячьи щеки от Шеф-повара (гарнир пюре	230			1 550 Р	0 Р	0
Бургер Август13 (говядина)	270			990 Р	0 Р	0
Бефстроганов (гарнир пюре картофельное)	230			1 300 Р	0 Р	0
Филе-миньон (миньон 200гр, соус перечный)	200			2 400 Р	0 Р	0
Стейк Рибай (рибай 300 гр, соус перечный)	280			4 000 Р	0 Р	0
Куриные котлеты с гарниром на выбор	250			670 Р	0 Р	0
Котлета из баранины (гарнир пюре тыквенное)	260			940 Р	0 Р	0
Плов Бухарский ОТ 10 ПОРЦИЙ (говядина)	300			990 Р	0 Р	0
Плов Ташкентский ОТ 10 ПОРЦИЙ (баранина)	300			990 Р	0 Р	0
Хинкали с говядиной (3шт)	210			450 Р	0 Р	0
Хинкали с бараниной (3шт)	210			450 Р	0 Р	0
Хинкали со свиной (3шт)	210			450 Р	0 Р	0

Стейк лосося на пару/мангале (лосось 140г)	120			1 300 ₽	0 ₽	0
Филе палтуса со шпинатом (в сливочном соусе)	250			1 800 ₽	0 ₽	0
МАНГАЛ		*				
Ассорти морепродуктов (Филе лосося, масляная рыба,	800			6 500 ₽	0 ₽	0
Ассорти шашлыков (шашлык куриный, шашлык говядина,	1200			6 500 ₽	0 ₽	0
Ассорти колбасок (курица, баранина, говядина, свинина,	680			2 500 ₽		
Ассорти овощей на мангале (кукуруза, шампиньоны,	1000			2 300 ₽	0 ₽	0
Шашлык		*				
из курицы	120			500 ₽	0 ₽	0
из свиной шеи	120			490 ₽	0 ₽	0
из говядины	120			750 ₽	0 ₽	0
Люля		*				
из говядины	120			690 ₽	0 ₽	0
из баранины	120			690 ₽	0 ₽	0
из курицы	120			500 ₽	0 ₽	0
БЛЮДА НА КОМПАНИЮ		*				
Индейка запеченная с яблоками от 5 кг (в 1 кг- 700 гр мяса, 300 гр гарнира)	1000			3 500 ₽	0 ₽	0
Ростбиф с молодым картофелем от 1 кг (в 1кг- 700 гр мяса 300 гр гарнир)	1000			6 500 ₽	0 ₽	0
Буженина из свиной шеи от 1кг (в 1кг- 700 гр мяса 300 гр	1000			4 500 ₽	0 ₽	0
ГАРНИРЫ		*				
Овощи на мангале	200			450 ₽	0 ₽	0
Брокколи на гриле	150			550 ₽	0 ₽	0
Молодой картофель обжаренный/отварной	100			350 ₽	0 ₽	0
Картофель фри	300			450 ₽	0 ₽	0
Батат с пармезаном	210			450 ₽	0 ₽	0
Шампиньоны на мангале	120			450 ₽	0 ₽	0
ВЫПЕЧКА		*				
Багет	50			100 ₽	0 ₽	0
Лепешка из печи	100			120 ₽	0 ₽	0
Лепешка Пита	50			120 ₽	0 ₽	0
Пирожок (капуста/картофель и грибы)	70			120 ₽	0 ₽	0
СОУС		*				
Аджика острая	30			120 ₽	0 ₽	0
Сметана	30			120 ₽	0 ₽	0
Тар-тар	30			120 ₽	0 ₽	0
Ткемали	30			120 ₽	0 ₽	0
Мацони с чесноком	30			120 ₽	0 ₽	0
Томатный	30			120 ₽	0 ₽	0
Кетчуп	30			120 ₽	0 ₽	0
Наршараб	30			120 ₽	0 ₽	0
Сацебели	30			120 ₽	0 ₽	0
ТОРТЫ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА		*				
Фирменный торт Август13	1800			9 240 ₽	0 ₽	0
Шоколадный торт	2500			9 480 ₽	0 ₽	0
Торт Наполеон	2500			6 030 ₽	0 ₽	0
Торт Медовик	1620			8 040 ₽	0 ₽	0
Торт от Шеф-Кондитера (от 5 кг, украшается свежими	1000			4 300 ₽	0 ₽	0
Тирамису от Шеф-Кондитера (от 3 кг)	1000			3 300 ₽	0 ₽	0
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ		*				
Морс ягодный	1000			650 ₽	0 ₽	0
Соки (яблоко, апельсин, ананас, вишня)	1000			550 ₽	0 ₽	0
Кока-кола/кока-кола без сахара	330			350 ₽	0 ₽	0
Лимонад домашний (Имбирный тоник,цитрусовый,	1000			850 ₽	0 ₽	0
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА		*				
Жемчужина байкала б/г	530			375 ₽	0 ₽	0
Жемчужина байкала газ	530			375 ₽	0 ₽	0
ЧАЙ ЗЕЛЁНЫЙ		*				
Молочный Улун	500			470 ₽	0 ₽	0
Сенча Китайская	500			470 ₽	0 ₽	0
Жасмин Китайски	500			470 ₽	0 ₽	0
ЧАЙ ЧЁРНЫЙ		*				
Ассам отборный	500			470 ₽	0 ₽	0
Эрл Грей	500			470 ₽	0 ₽	0
ИТОГО Кухня и Бар		*			0 ₽	0
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ по договоренности		*				

Аренда зала "Версаль"	1			50 000 ₽	0 ₽	
Аренда зала "2 этаж"	1			100 000 ₽	0 ₽	
Оформление торжества	1			50 000 ₽	0 ₽	
Организация и координация мероприятия	1			20 000 ₽	0 ₽	
Выход Шеф повара, подача блюда от Шефа	1			3 000 ₽	0 ₽	
Выход Шеф кондитера, подача блюда от Шеф- кондитера	1			3 000 ₽	0 ₽	
ИТОГО:					0 ₽	
		*				
Стоимость Кухня\Бар		*			0 ₽	
Сумма на 1человека без сервиса		*			#DIV/0!	
Сервис 15 %		*			0,00 ₽	
Итого к оплате		*			0,00 ₽	

Дата мероприятия:
Время:
Имя Заказчика:
Телефон
Формат мероприятия:
Количество персон:
Место проведения:
Менеджер:
Предоплата:
Наименование блюда
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
Сырная тарелка (камамбер, пармезан, дор-блю, брынза, грец. орех, чечил, сулугуни, виноград, мёд)
Антипасты (чоризо, парма, пармезан, скаморца, рьет из лосося, оливки, вяленые томаты, багет)
Тар-тар из говядины (свежая говядина, каперсы, сыр творожный, хрен, маринованные огурцы, хрен)
Ассорти мезе (фета с вялеными томатами, паштет из курицы, рьет из лосося, две лепешки)
Вителло тоннато (тонко нарезанный ростбиф на соусе тоннато)
Паштет куриный с абрикосовым джемом и бриошью
Рулетики из баклажанов (баклажан, грецкий орех, помидор, наршараб, крем сыр)
Сельдь с картофелем (селедка, молодой картофель, лук, чесночные гренки)
Оливки с вялеными томатами (оливки зеленые, вяленые томаты, оливковое масло, зелень, чеснок)
Ассорти зелени (базилик, зеленый лук, кинза, петрушка, укроп)
Ассорти мясное (говядина, баранина, куриный рулет, язык говяжий, хрен)
Лосось слабосоленый с сыром фета
Овощное ассорти (помидоры, огурцы, болгарский перец, соус тар-тар)
Соления (помидоры черри, огурцы корнишоны)
Капрезе (моцарела, томаты, бальзамик, соус песто, базилик)
Фруктовая тарелка(виноград, апельсин, ягоды, яблоко, груша, киви, мандарин)
ФУРШЕТ
Брускетта от 5 порций
с лососем с соусом дзазики
с камамбером и грушей
с ростбифом, вялеными томатами и соусом тонато
с креветками и творожным сыром
Канapé от 10 порций
с грушей и пармой
с камамбером и грушей
с пармезаном, медом и орехами
с чоризо, моцареллой и огурцом
с пармой и гриссини
с говяжим языком и хреном
с лососем и огурцом
с курицей и листом романо
Профитроли от 5 порций

с красной икрой и маслом
с куриным паштетом и абрикосовым джемом
с кальмаром
с ризотом
Ассорти из ягод (клубника и голубика 50/50)
САЛАТЫ
Салат с печеным перцем (перец печеный с козим сыром и томатами)
Зеленый салат с авокадо на мангале (брокколи, микс салата, кабачок, цедра лимона, авокадо)
Салат с авокадо и креветками (авокадо, свежие огурцы,
Ачичук (узбекские томаты с луком и перцем чили)
Оливье с говядиной (солёные огурцы, консервированный
Салат из карамелизированных баклажанов и томатов, кинза, чеснок
Цезарь с курицей (филе 60 г)
Цезарь с креветками (креветки 60г)
Греческий салат со шпинатом
Теплый салат с кальмарами и мини - картофелем (кальмар, мини-картофель, солёный огурец, медово-горчичная заправка, яйцо, грибы,лук фри)
Теплый салат с говядиной (микс салата, баклажан, лук, огурцы, говядина, соевый соус, терияки, кунжут)
Салат с ростбифом (ростбиф, медово-горчичная
Салат с лососем (лосось жареный, брокколи, молодой
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
Лахмаджун с бараниной и зеленью (лодочка из теста, с
Креветки в соусе васаби (5 шт креветки, васаби, лимон)
Кутья (рис, мед, изюм)
Блины 3 шт (сметана+джем)
Жульен от 5 порций
с грибами
с курицей
Кутаб
с бараниной (баранина в тесте с соусом махалы)
с говядиной (говядина в тесте с соусом махалы)
с сыром (сыр в тесте с соусом махалы)
с зеленью (шпинат в тесте с соусом махалы)
Мини-самса 2 шт
с телятиной
с бараниной
Мини-чебуреки 2 шт
с говядиной
с бараниной
Хачапури
по-аджарски
по-мегрельски
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
Томленые телячьи щеки от Шеф-повара (гарнир пюре
Бургер Август13 (говядина)
Бефстроганов (гарнир пюре картофельное)
Филе-миньон (миньон 200гр, соус перечный)
Стейк Рибай (рибай 300 гр, соус перечный)
Куриные котлеты с гарниром на выбор
Котлета из баранины (гарнир пюре тыквенное)
Плов Бухарский ОТ 10 ПОРЦИЙ (говядина)
Плов Ташкентский ОТ 10 ПОРЦИЙ (баранина)
Хинкали с говядиной (3шт)
Хинкали с бараниной (3шт)
Хинкали со свиной (3шт)

Стейк лосося на пару/мангале (лосось 140г)
Филе палтуса со шпинатом (в сливочном соусе)
МАНГАЛ
Ассорти морепродуктов (Филе лосося, масляная рыба,
Ассорти шашлыков (шашлык куриный, шашлык говядина,
Ассорти колбасок (курица, баранина, говядина, свинина,
Ассорти овощей на мангале (кукуруза, шампиньоны,
Шашлык
из курицы
из свиной шеи
из говядины
Люля
из говядины
из баранины
из курицы
БЛЮДА НА КОМПАНИЮ
Индейка запеченная с яблоками от 5 кг (в 1 кг- 700 гр мяса, 300 гр гарнира)
Ростбиф с молодым картофелем от 1 кг (в 1кг- 700 гр мяса 300 гр гарнир)
Буженина из свиной шеи от 1кг (в 1кг- 700 гр мяса 300 гр
ГАРНИРЫ
Овощи на мангале
Брокколи на гриле
Молодой картофель обжаренный/отварной
Картофель фри
Батат с пармезаном
Шампиньоны на мангале
ВЫПЕЧКА
Багет
Лепешка из печи
Лепешка Пита
Пирожок (капуста/картофель и грибы)
СОУС
Аджика острая
Сметана
Тар-тар
Ткемали
Мацони с чесноком
Томатный
Кетчуп
Наршараб
Сацебели
ТОРТЫ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА
Фирменный торт Август13
Шоколадный торт
Торт Наполеон
Торт Медовик
Торт от Шеф-Кондитера (от 5 кг, украшается свежими
Тирамису от Шеф-Кондитера (от 3 кг)
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ
Морс ягодный
Соки (яблоко, апельсин, ананас, вишня)
Кока-кола/кока-кола без сахара
Лимонад домашний (Имбирный тоник,цитрусовый,
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА
Жемчужина байкала б/г
Жемчужина байкала газ
ЧАЙ ЗЕЛЁНЫЙ
Молочный Улун
Сенча Китайская
Жасмин Китайски
ЧАЙ ЧЁРНЫЙ
Ассам отборный
Эрл Грей
ИТОГО Кухня и Бар
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ по договоренности

Аренда зала "Версаль"
Аренда зала "2 этаж"
Оформление торжества
Организация и координация мероприятия
Выход Шеф повара, подача блюда от Шефа
Выход Шеф кондитера, подача блюда от Шеф- кондитера
ИТОГО:
Стоимость Кухня\Бар
Сумма на 1человека без сервиса
Сервис 15 %
Итого к оплате

Дата мероприятия:
Время:
Имя Заказчика:
Телефон:
Формат мероприятия:
Количество персон:
Место проведения:
Менеджер:
Предоплата:
Наименование блюда
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
Сырная тарелка (камамбер, пармезан, дор-блю, брынза, грец. орех, чечил, сулугуни, виноград, мёд)
Антипасты (чоризо, парма, пармезан, скаморца, рьет из лосося, оливки, вяленые томаты, багет)
Тар-тар из говядины (свежая говядина, каперсы, сыр творожный, хрен, маринованные огурцы, хрен)
Ассорти мезе (фета с вялеными томатами, паштет из курицы, рьет из лосося, две лепешки)
Вителло тоннато (тонко нарезанный ростбиф на соусе тоннато)
Паштет куриный с абрикосовым джемом и бриошью
Рулетики из баклажанов (баклажан, грецкий орех, помидор, наршараб, крем сыр)
Сельдь с картофелем (селедка, молодой картофель, лук, чесночные гренки)
Оливки с вялеными томатами (оливки зеленые, вяленые томаты, оливковое масло, зелень, чеснок)
Ассорти зелени (базилик, зеленый лук, кинза, петрушка, укроп)
Ассорти мясное (говядина, баранина, куриный рулет, язык говяжий, хрен)
Лосось слабосоленый с сыром фета
Овощное ассорти (помидоры, огурцы, болгарский перец, соус тар-тар)
Соления (помидоры черри, огурцы корнишоны)
Капрезе (моцарела, томаты, бальзамик, соус песто, базилик)
Фруктовая тарелка (виноград, апельсин, ягоды, яблоко, груша, киви, мандарин)
ФУРШЕТ
Брускетта от 5 порций
с лососем с соусом дзадзики
с камамбером и грушей
с ростбифом, вялеными томатами и соусом тонато
с креветками и творожным сыром
Канapé от 10 порций
с грушей и пармой
с камамбером и грушей
с пармезаном, медом и орехами
с чоризо, моцареллой и огурцом
с пармой и гриссини
с говяжим языком и хреном
с лососем и огурцом
с курицей и листом романо
Профитроли от 5 порций

<i>с красной икрой и маслом</i>
<i>с куриным паштетом и абрикосовым джемом</i>
<i>с кальмаром</i>
<i>с ризотом</i>
Ассорти из ягод (<i>клубника и голубика 50/50</i>)
САЛАТЫ
Салат с печеным перцем (<i>перец печеный с козим сыром и томатами</i>)
Зеленый салат с авокадо на мангале (<i>брокколи, микс салата, кабачок, цедра лимона, авокадо</i>)
Салат с авокадо и креветками (<i>авокадо, свежие огурцы,</i>
<i>Ачичук (узбекские томаты с луком и перцем чили)</i>
Оливье с говядиной (<i>соленые огурцы, консервированный</i>
Салат из карамелизированных баклажанов и томатов, кинза, чеснок
Цезарь с курицей (<i>филе 60 г</i>)
Цезарь с креветками (<i>креветки 60г</i>)
Греческий салат со шпинатом
Теплый салат с кальмарами и мини - картофелем (<i>кальмар, мини-картофель, соленый огурец, медово-горчичная заправка, яйцо, грибы, лук фри</i>)
Теплый салат с говядиной (<i>микс салата, баклажан, лук, огурцы, говядина, соевый соус, терияки, кунжут</i>)
Салат с ростбифом (<i>ростбиф, медово-горчичная</i>
Салат с лососем (<i>лосось жареный, брокколи, молодой</i>
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
Лахмаджун с бараниной и зеленью (<i>лодочка из теста, с</i>
Креветки в соусе васаби (<i>5 шт креветки, васаби, лимон</i>)
Кутья (<i>рис, мед, изюм</i>)
Блины 3 шт (<i>сметана+джем</i>)
Жульен от 5 порций
<i>с грибами</i>
<i>с курицей</i>
Кутаб
<i>с бараниной (баранина в тесте с соусом махаля)</i>
<i>с говядиной (говядина в тесте с соусом махаля)</i>
<i>с сыром (сыр в тесте с соусом махаля)</i>
<i>с зеленью (шпинат в тесте с соусом махаля)</i>
Мини-самса 2 шт
<i>с телятиной</i>
<i>с бараниной</i>
Мини-чебуреки 2 шт
<i>с говядиной</i>
<i>с бараниной</i>
Хачапури
<i>по-аджарски</i>
<i>по-мегрельски</i>
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
Томленые телячьи щеки от Шеф-повара (<i>гарнир пюре</i>
Бургер Август13 (говядина)
Бефстроганов (<i>гарнир пюре картофельное</i>)
Филе-миньон (<i>миньон 200гр, соус перечный</i>)
Стейк Рибай (<i>рибай 300 гр, соус перечный</i>)
Куриные котлеты с гарниром на выбор
Котлета из баранины (<i>гарнир пюре тыквенное</i>)
Плов Бухарский ОТ 10 ПОРЦИЙ (<i>говядина</i>)
Плов Ташкентский ОТ 10 ПОРЦИЙ (<i>баранина</i>)
Хинкали с говядиной (<i>3шт</i>)
Хинкали с бараниной (<i>3шт</i>)
Хинкали со свининой (<i>3шт</i>)

Стейк лосося на пару/мангале (лосось 140г)
Филе палтуса со шпинатом (в сливочном соусе)
МАНГАЛ
Ассорти морепродуктов (Филе лосося, масляная рыба,
Ассорти шашлыков (шашлык куриный, шашлык говядина,
Ассорти колбасок (курица, баранина, говядина, свинина,
Ассорти овощей на мангале (кукуруза, шампиньоны,
Шашлык
из курицы
из свиной шеи
из говядины
Люля
из говядины
из баранины
из курицы
БЛЮДА НА КОМПАНИЮ
Индейка запеченная с яблоками от 5 кг (в 1 кг- 700 гр
мяса, 300 гр гарнира)
Ростбиф с молодым картофелем от 1 кг (в 1кг- 700 гр
мяса 300 гр гарнир)
Буженина из свиной шеи от 1кг (в 1кг- 700 гр мяса 300 гр
ГАРНИРЫ
Овощи на мангале
Брокколи на гриле
Молодой картофель обжаренный/отварной
Картофель фри
Батат с пармезаном
Шампиньоны на мангале
ВЫПЕЧКА
Багет
Лепешка из печи
Лепешка Пита
Пирожок (капуста/картофель и грибы)
СОУС
Аджика острая
Сметана
Тар-тар
Ткемали
Мацони с чесноком
Томатный
Кетчуп
Наршараб
Сацебели
ТОРТЫ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА
Фирменный торт Август13
Шоколадный торт
Торт Наполеон
Торт Медовик
Торт от Шеф-Кондитера (от 5 кг, украшается свежими
Тирамису от Шеф-Кондитера (от 3 кг)
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ
Морс ягодный
Соки (яблоко, апельсин, ананас, вишня)
Кока-кола/кока-кола без сахара
Лимонад домашний (Имбирный тоник,цитрусовый,
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА
Жемчужина байкала б/г
Жемчужина байкала газ
ЧАЙ ЗЕЛЁНЫЙ
Молочный Улун
Сенча Китайская
Жасмин Китайски
ЧАЙ ЧЁРНЫЙ
Ассам отборный
Эрл Грей
ИТОГО Кухня и Бар
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ по договоренности

Аренда зала "Версаль"
Аренда зала "2 этаж"
Оформление торжества
Организация и координация мероприятия
Выход Шеф повара, подача блюда от Шефа
Выход Шеф кондитера, подача блюда от Шеф- кондитера
ИТОГО:
Стоимость Кухня\Бар
Сумма на 1человека без сервиса
Сервис 15 %
Итого к оплате

Дата мероприятия:
Время:
Имя Заказчика:
Телефон:
Формат мероприятия:
Количество персон:
Место проведения:
Менеджер:
Предоплата:
Наименование блюда
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
Сырная тарелка (камамбер, пармезан, дор-блю, брынза, грец. орех, чечил, сулугуни, виноград, мёд)
Антипасты (чоризо, парма, пармезан, скаморца, рьет из лосося, оливки, вяленые томаты, багет)
Тар-тар из говядины (свежая говядина, каперсы, сыр творожный, хрен, маринованные огурцы, хрен)
Ассорти мезе (фета с вялеными томатами, паштет из курицы, рьет из лосося, две лепешки)
Вителло тоннато (тонко нарезанный ростбиф на соусе тоннато)
Паштет куриный с абрикосовым джемом и бриошью
Рулетики из баклажанов (баклажан, грецкий орех, помидор, наршараб, крем сыр)
Сельдь с картофелем (селедка, молодой картофель, лук, чесночные гренки)
Оливки с вялеными томатами (оливки зеленые, вяленые томаты, оливковое масло, зелень, чеснок)
Ассорти зелени (базилик, зеленый лук, кинза, петрушка, укроп)
Ассорти мясное (говядина, баранина, куриный рулет, язык говяжий, хрен)
Лосось слабосоленый с сыром фета
Овощное ассорти (помидоры, огурцы, болгарский перец, соус тар-тар)
Соления (помидоры черри, огурцы корнишоны)
Капрезе (моцарела, томаты, бальзамик, соус песто, базилик)
Фруктовая тарелка (виноград, апельсин, ягоды, яблоко, груша, киви, мандарин)
ФУРШЕТ
Брускетта от 5 порций
с лососем с соусом дзадзики
с камамбером и грушей
с ростбифом, вялеными томатами и соусом тонато
с креветками и творожным сыром
Канapé от 10 порций
с грушей и пармой
с камамбером и грушей
с пармезаном, медом и орехами
с чоризо, моцареллой и огурцом
с пармой и гриссини
с говяжим языком и хреном
с лососем и огурцом
с курицей и листом романо
Профитроли от 5 порций

<i>с красной икрой и маслом</i>
<i>с куриным паштетом и абрикосовым джемом</i>
<i>с кальмаром</i>
<i>с ризотом</i>
Ассорти из ягод (<i>клубника и голубика 50/50</i>)
САЛАТЫ
Салат с печеным перцем (<i>перец печеный с козим сыром и томатами</i>)
Зеленый салат с авокадо на мангале (<i>брокколи, микс салата, кабачок, цедра лимона, авокадо</i>)
Салат с авокадо и креветками (<i>авокадо, свежие огурцы,</i>
<i>Ачичук (узбекские томаты с луком и перцем чили)</i>
Оливье с говядиной (<i>соленые огурцы, консервированный</i>
Салат из карамелизированных баклажанов и томатов, кинза, чеснок
Цезарь с курицей (<i>филе 60 г</i>)
Цезарь с креветками (<i>креветки 60г</i>)
Греческий салат со шпинатом
Теплый салат с кальмарами и мини - картофелем (<i>кальмар, мини-картофель, соленый огурец, медово-горчичная заправка, яйцо, грибы, лук фри</i>)
Теплый салат с говядиной (<i>микс салата, баклажан, лук, огурцы, говядина, соевый соус, терияки, кунжут</i>)
Салат с ростбифом (<i>ростбиф, медово-горчичная</i>
Салат с лососем (<i>лосось жареный, брокколи, молодой</i>
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
Лахмаджун с бараниной и зеленью (<i>лодочка из теста, с</i>
Креветки в соусе васаби (<i>5 шт креветки, васаби, лимон</i>)
Кутья (<i>рис, мед, изюм</i>)
Блины 3 шт (<i>сметана+джем</i>)
Жульен от 5 порций
<i>с грибами</i>
<i>с курицей</i>
Кутаб
<i>с бараниной (баранина в тесте с соусом махаля)</i>
<i>с говядиной (говядина в тесте с соусом махаля)</i>
<i>с сыром (сыр в тесте с соусом махаля)</i>
<i>с зеленью (шпинат в тесте с соусом махаля)</i>
Мини-самса 2 шт
<i>с телятиной</i>
<i>с бараниной</i>
Мини-чебуреки 2 шт
<i>с говядиной</i>
<i>с бараниной</i>
Хачапури
<i>по-аджарски</i>
<i>по-мегрельски</i>
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
Томленые телячьи щеки от Шеф-повара (<i>гарнир пюре</i>
Бургер Август13 (<i>говядина</i>)
Бефстроганов (<i>гарнир пюре картофельное</i>)
Филе-миньон (<i>миньон 200гр, соус перечный</i>)
Стейк Рибай (<i>рибай 300 гр, соус перечный</i>)
Куриные котлеты с гарниром на выбор
Котлета из баранины (<i>гарнир пюре тыквенное</i>)
Плов Бухарский ОТ 10 ПОРЦИЙ (<i>говядина</i>)
Плов Ташкентский ОТ 10 ПОРЦИЙ (<i>баранина</i>)
Хинкали с говядиной (<i>3шт</i>)
Хинкали с бараниной (<i>3шт</i>)
Хинкали со свининой (<i>3шт</i>)

Стейк лосося на пару/мангале (лосось 140г)
Филе палтуса со шпинатом (в сливочном соусе)
МАНГАЛ
Ассорти морепродуктов (Филе лосося, масляная рыба,
Ассорти шашлыков (шашлык куриный, шашлык говядина,
Ассорти колбасок (курица, баранина, говядина, свинина,
Ассорти овощей на мангале (кукуруза, шампиньоны,
Шашлык
из курицы
из свиной шеи
из говядины
Люля
из говядины
из баранины
из курицы
БЛЮДА НА КОМПАНИЮ
Индейка запеченная с яблоками от 5 кг (в 1 кг- 700 гр
мяса, 300 гр гарнира)
Ростбиф с молодым картофелем от 1 кг (в 1кг- 700 гр
мяса 300 гр гарнир)
Буженина из свиной шеи от 1кг (в 1кг- 700 гр мяса 300 гр
ГАРНИРЫ
Овощи на мангале
Брокколи на гриле
Молодой картофель обжаренный/отварной
Картофель фри
Батат с пармезаном
Шампиньоны на мангале
ВЫПЕЧКА
Багет
Лепешка из печи
Лепешка Пита
Пирожок (капуста/картофель и грибы)
СОУС
Аджика острая
Сметана
Тар-тар
Ткемали
Мацони с чесноком
Томатный
Кетчуп
Наршараб
Сацебели
ТОРТЫ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА
Фирменный торт Август13
Шоколадный торт
Торт Наполеон
Торт Медовик
Торт от Шеф-Кондитера (от 5 кг, украшается свежими
Тирамису от Шеф-Кондитера (от 3 кг)
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ
Морс ягодный
Соки (яблоко, апельсин, ананас, вишня)
Кока-кола/кока-кола без сахара
Лимонад домашний (Имбирный тоник,цитрусовый,
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА
Жемчужина байкала б/г
Жемчужина байкала газ
ЧАЙ ЗЕЛЁНЫЙ
Молочный Улун
Сенча Китайская
Жасмин Китайски
ЧАЙ ЧЁРНЫЙ
Ассам отборный
Эрл Грей
ИТОГО Кухня и Бар
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ по договоренности

Аренда зала "Версаль"
Аренда зала "2 этаж"
Оформление торжества
Организация и координация мероприятия
Выход Шеф повара, подача блюда от Шефа
Выход Шеф кондитера, подача блюда от Шеф- кондитера
ИТОГО:
Стоимость Кухня\Бар
Сумма на 1человека без сервиса
Сервис 15 %
Итого к оплате