

# ФАРТУК

КЕЙТЕРИНГ

БАНКЕТ





В жизни бывают события, которые хочется отметить с особым размахом в кругу друзей и близких или коллег. Банкетный формат, как ничто другое, прекрасно подходит для таких случаев, будь то: свадьба, празднование дня рождения или юбилея, корпоративное мероприятие или другое значимое событие.

Где бы вы ни решили отмечать такую дату, мы приготовим для вас торжественный ужин, изысканный обед или даже завтрак. Сервируем welcome зону тапасами и напитками, чтобы сбор гостей прошел в непринужденной обстановке, сделаем красивое накрытие столов, и гарантируем ненавязчивое но профессиональное обслуживание в течение всего мероприятия.



## ОТ 3500 РУБ (от 40 гостей)

В МЕНЮ НА КАЖДОГО ГОСТЯ ВХОДИТ:

- **4** тапаса;
- **4** холодных закуски в общей подаче;
- **2** салата на выбор;
- **2** горячих блюда на выбор;
- **2** мини десерта  
или один стандартный десерт;

## ОТ 4600 РУБ (от 30 гостей)

В МЕНЮ НА КАЖДОГО ГОСТЯ ВХОДИТ:

- **6** тапасов;
- **5** холодных закусок в общей подаче;
- **2** горячие закуски на выбор;
- **2** салата на выбор
- **3** горячих блюда на выбор;
- **2** мини десерта  
или один стандартный десерт;

## ОТ 6100 РУБ (от 20 гостей)

В МЕНЮ НА КАЖДОГО ГОСТЯ ВХОДИТ:

- **8** тапасов;
- **6** холодных закусок в общей подаче;
- **2** горячие закуски на выбор;
- **2** салата;
- **3** горячих блюда на выбор;
- **2** мини десерта  
или один стандартный десерт;

*Дополнительно вы можете заказать любые позиции из нашего меню,  
или предложить те, которых в нём нет.*

- **2** холодных безалкогольных напитка;
- **1** горячий напиток на выбор.

### БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ:

- **2** холодных безалкогольных напитка;
- **1** горячий напиток на выбор.

- **3** холодных безалкогольных напитка;
- **1** горячий напиток на выбор.

Каждый гость получит  
от **1000 граммов еды**  
и **800 мл безалкогольных напитков.**

Каждый гость получит  
от **1200 граммов еды**  
и **800 мл безалкогольных напитков.**

Каждый гость получит  
от **1500 граммов еды**  
и **1100 мл безалкогольных напитков.**

ПРИМЕРЫ МЕНЮ



# ПРИМЕРЫ БАНКЕТНОГО МЕНЮ

## ТАПАСЫ

Вишнёвая свёкла со шпинатом, кедровыми орешками и козьим сыром	30 г
Паштет из печени кролика на багете и брусничным джемом	30 г
Глазированные в остром соусе кусочки куриного бедра	30 г
Лосось гравлакс с оливковым тапенадом	30 г

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сет винных закусок (сыры, мясо, антипасты)	150 г
Пита с хумусом и овощами гриль	150 г
Несколько видов хлеба и масло с травами	50 г
Сезонные фрукты	100 г

## САЛАТ 1/2

Микс салат с тыквенными семечками и виноградом	100 г
Стручковая фасоль с чоризо, молодым картофелем, помидорами черри и яйцом	100 г

## ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО 1/2

Рулет из куриного бедра фаршированного запечёнными корнеплодами с соусом демиглас и тремя видами пюре (картофель, морковь, корень сельдерея)	300 г
Мини голубцы с говядиной и вешенками с трюфельной сметаной	300 г

## ДЕСЕРТ

Чизкейк с малиновым вареньем	125 г
------------------------------	-------

## ТАПАСЫ

Копчёный сиг с запечённым сельдереем	30 г
Тартар из говядины с гуакамоле	20 г
Маринованное в хересе мясо мидий с чили перцем и лаймом	30 г
Глазированные в остром соусе кусочки куриного бедра	30 г
Тако с кальмаром и соусом шрирача	60 г
Севиче из муксуна с чили перцем и запечённой паприкой	30 г

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Большой сет мясных деликатесов	75 г
Большой сет сырных деликатесов	75 г
Пита с хумусом и овощами гриль	150 г
Несколько видов хлеба и масло с травами	40 г
Сезонные фрукты	100 г

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ 1/2

Куриная грудка с бататом и грибным соусом	100 г
Филе желтохвоста с запечённым кабачком, соусом песто и голландским соусом	100 г

## САЛАТЫ 1/2

Салат с запечёнными овощами и лабана	100 г
Салат с ростбифом, маринованной капустой, огурцом и горчицей	100 г

## ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО 1/3

Филе мурманской трески с картофельным пюре и томатным чатни	300 г
Куриная грудка су-вид в сливочно-грибном соусе с птитимом	300 г
Медальоны из свиной вырезки в беконе со сливочным соусом, грецкими орехами и картофелем стоун	300 г

## ДЕСЕРТ

Тарт со сливочным кремом из пюре маракуйи	140 г
---	-------

## ТАПАСЫ

Маринованный ананас с тунцом и кремом из корня сельдерея и кокосового молока	30 г
Вишнёвая свёкла со шпинатом, кедровыми орешками и козьим сыром	30 г
Профитроли с паштетом из куриной печени и чёрной смородиной	30 г
Профитроли с лососем и сливочным сыром	30 г
Копчёная индейка с соусом из кураги	30 г
Лесные грибы с копчёной сметаной и зеленью	30 г
Вителло тонато - телятина с соусом из тунца	30 г
Водоросли чукка с икрой летучей рыбы и ореховым соусом	30 г

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сет винных закусок (сыры, мясо, антипасты)	150 г
Пита с хумусом и овощами гриль	150 г
Сет из разносолов с форшмаком и бородинским хлебом	100 г
Брускетты	60 г
Несколько видов хлеба и масло с травами	40 г
Сезонные фрукты	100 г

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ 1/2

Свиная вырезка с ореховым соусом и кольраби	100 г
Жюльен из вешенок и куриной грудки с пармезаном	100 г

## САЛАТЫ

Капрезе	100 г
Табуле с кус-кусом	100 г

## ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО 1/3

Португальский стейк с запечённым картофелем стоун и сливочным соусом из вешенок	300 г
Куриная грудка су-вид со спаржей, кускусом с зелёным горошком и йогуртовым соусом из вяленых томатов	300 г
Жареное филе дорадо со стручковой фасолью и томатным соусом	300 г

## ДЕСЕРТЫ

Яблочный десерт с ванильным кремом	50 г
Панна-котта с ягодным соусом	60 г



## УСЛОВИЯ РАБОТЫ:

---

- на подготовку, сервировку и оформление нам потребуется **2 часа** до прихода гостей;
- хорошо проветриваемое отдельное помещение для закулисной работы поваров и официантов;
- выделенное электричество **не менее 7 кВт** (технические возможности площадки накладывают определённые ограничения на состав меню);
- время проведения банкета – **6 часов**, каждый дополнительный час стоит 5 000 рублей;
- сумма минимального заказа составляет **60 000 рублей**;
- полная предоплата за **5 дней** до мероприятия.

## В УСЛУГУ ВХОДИТ:

---

- доставка, приготовление на месте и сервировка блюд;
- посуда и приборы для всех блюд;
- бокалы для всех напитков, в том числе ваших;
- 1 официант на 10 гостей;
- мебель и текстиль из нашего ассортимента;
- базовый декор;
- печать индивидуального меню и карточек рассадки.

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

---

- мы разработаем меню согласно вашим предпочтениям или тематике вашего мероприятия;
- поможем вам с поиском площадок, декораторов, ведущих, диджеев и других подрядчиков;
- также мы готовы обеспечить питанием ваш персонал;
- вы можете заказать через нас флористику, особую посуду, реквизит, мебель и текстиль.



ВИНО, ПОЛНОЦЕННЫЙ БАР  
С КОКТЕЙЛЯМИ ИЛИ ПУНШЕМ.  
КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

---

Подробная информация о наших барных услугах,  
а также ассортимент алкогольных напитков можно  
найти в [этом документе](#).