

ТАПАСЫ

| | грамм |
|--|-------|
| Креветка, хумус из чечевицы и маринованный лук | 35 |
| Камамбер, крем каталане и банановый хлеб | 40 |
| Вяленая говядина, сыр, аджика и шпинат | 25 |
| Профитроль, паштет и варенье | 35 |
| Пинч с тар-таром из тунца и томатов | 40 |

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

| | |
|----------------------|-----|
| Свежие овощи и соусы | 100 |
| Вителло Тоннато | 40 |
| Микс из оливок | 25 |

САЛАТЫ

| | |
|--|-----|
| Оливье с бужениной и свежим зелёным горошком | 100 |
|--|-----|

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

| | |
|---|-----|
| Аранчини с вялеными томатами и шафраном | 70 |
| Пирожки с рваной свиной и креветками | 120 |

ДЕСЕРТ

| | |
|----------|----|
| Наполеон | 50 |
|----------|----|

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

1 позиция на выбор

| | |
|-------------------------------------|-----|
| Домашний лимонад Малина и розмарин | 500 |
| Домашний лимонад Лимон, лайм и мята | 500 |
| Ягодный морс | 500 |

ВКЛЮЧЕНЫ В СТОИМОСТЬ ФУРШЕТНОГО МЕНЮ:

- Горячие напитки (чай, кофе)
- Вода в графине (без газа)
- Столы для фуршетных линий
- Скатерти, текстильные салфетки
- Барное стекло для б/а напитков
- Керамическая посуда для подачи блюд

ВЫХОД НА ГОСТЯ ДО 680 р.

*К заказу могут быть добавлены мясные, рыбные или сырные тарелки, любые стандартные позиции из нашего общего меню, а также блюда по индивидуальному заказу. Подробности вам сообщит менеджер.

ТАПАСЫ

6 позиций на выбор

| | грамм |
|--|-------|
| Бри, клубника и мята | 25 |
| Оливка, вяленый томат и каперс | 25 |
| Тунец и луковый конфи | 35 |
| Гриссини и прошутто | 20 |
| Профитроль, паштет и варенье | 35 |
| Вяленая говядина, сыр, аджика и шпинат | 25 |
| Креветка, манго и ромейн | 45 |
| Брынза, фисташка и вяленая свёкла | 30 |
| Пинч с тар-таром из тунца и томатов | 40 |
| Пинч с тар-таром из говядины | 40 |
| Пинч с баклажаном и медом | 40 |
| Профитроль, лосось, икра из кимчи | 40 |
| Маршмеллоу и банановый хлеб | 40 |
| Камамбер, крем каталане и банановый хлеб | 40 |
| Горгондзола, виноград и овсяный кранч | 30 |
| Креветка, хумус из чечевицы и маринованный лук | 35 |
| Хамон, печеный перец и бородинский хлеб | 40 |

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

3 позиции на выбор

| | |
|---|-----|
| Свежие овощи и соусы | 100 |
| Паштет из куриной печени с порвейном | 50 |
| Вителло Тоннато | 40 |
| Капрезе с крем-чизом и печеной паприкой | 50 |
| Ромейн, тоннато и пармезан | 30 |
| Микс из оливок | 25 |

САЛАТЫ

1 позиция на выбор

| | |
|--|-----|
| Оливье с бужениной и свежим зелёным горошком | 100 |
| Картофельный салат с языком | 100 |
| Салат с баклажанами и киноа | 100 |
| Цезарь с креветками | 100 |
| Салат с тунцом | 100 |

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

2 позиции на выбор

| | |
|--|-----|
| Нежный цыпленок в беконе | 70 |
| Пирожки с уткой, пряной грушей и моцареллой | 120 |
| Сырный тарт и брусничным джем | 100 |
| Камамбер в виноградном листе | 80 |
| Пирожки со шпинатом и сыром | 120 |
| Пирожки с томатами и моцареллой | 120 |
| Пирожки с рваной свиной и креветками | 120 |
| Мини-бургер с говядиной, сыром и огуречным релишем | 80 |



ДЕСЕРТЫ

грамм

1 позиция на выбор или 2 позиции 50/50

| | |
|---------------------------|----|
| Брауни и солёная карамель | 50 |
| Наполеон | 50 |
| Мотти малина и манго | 50 |
| Мотти яблочный пирог | 50 |
| Мотти глинтвейн и вишня | 50 |

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

1 позиция на выбор или 2 позиции 50/50

| | |
|-------------------------------------|-----|
| Домашний лимонад Малина и розмарин | 500 |
| Домашний лимонад Лимон, лайм и мята | 500 |
| Ягодный морс | 500 |

ВКЛЮЧЕНЫ В СТОИМОСТЬ ФУРШЕТНОГО МЕНЮ:

- Горячие напитки (чай, кофе)
- Вода в графине (без газа)
- Столы для фуршетных линий
- Скатерти, текстильные салфетки
- Барное стекло для б/а напитков
- Керамическая посуда для отдачи блюд

ВЫХОД НА ГОСТЯ ДО 835 р.

*К заказу могут быть добавлены мясные, рыбные или сырные тарелки, любые стандартные позиции из нашего общего меню, а также блюда по индивидуальному заказу. Подробности вам сообщит менеджер.



Актуальное меню - только на сайте barsezony.ru или у сотрудников бара
info@barsezony.ru, 906-01-61

| ТАПАСЫ | грамм |
|---|-------|
| Креветка, хумус из чечевицы и маринованный лук | 35 |
| Камамбер, крем каталане и банановый хлеб | 40 |
| Вяленая говядина, сыр, аджика и шпинат | 25 |
| Пинч с тар-таром из тунца и томатов | 40 |
| ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ | |
| Вителло тоннато | 80 |
| Капрезе с крем-чизом и печеной паприкой | 100 |
| САЛАТЫ | |
| Оливье с бужениной и свежим зеленым горошком | 100 |
| Салат с баклажанами и киноа | 100 |
| ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА | |
| Пирожки с рваной свиной и креветками | 120 |
| ОСНОВНЫЕ БЛЮДА | |
| 1 позиция на выбор для каждого гостя | |
| Филе бедра цыпленка и птитим | 265 |
| Стейк из зубатки и булгур том-ям | 250 |
| ДЕСЕРТ | |
| Наполеон | 100 |
| ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА | |
| Тартин, гречневый, датский заварной и ароматное масло | 40 |
| БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ | |
| 1 позиция на выбор или 2 позиции 50/50 | |
| Домашний лимонад Малина и розмарин | 500 |
| Домашний лимонад Лимон, лайм и мята | 500 |
| Ягодный морс | 500 |

ВКЛЮЧЕНЫ В СТОИМОСТЬ БАНКЕТНОГО МЕНЮ:

- Горячие напитки (чай, кофе)
- Вода в графине (без газа)
- Столы для рассадки гостей, стулья венские (до 30 гостей)
- Скатерти, текстильные салфетки
- Барное стекло для б/а напитков
- Керамическая посуда для отдачи блюд

ВЫХОД НА ГОСТЯ ДО 1050 г.

*К заказу могут быть добавлены мясные, рыбные или сырные тарелки, любые стандартные позиции из нашего общего меню, а также блюда по индивидуальному заказу. Подробности вам сообщит менеджер.



ТАПАСЫ

5 позиций на выбор

| | грамм |
|--|-------|
| Бри, клубника и мята | 25 |
| Тунец и луковый конфи | 35 |
| Ростбиф, печеный картофель и клюквенный соус | 35 |
| Вяленая говядина, сыр, аджика и шпинат | 25 |
| Брынза, фисташка и вяленая свёкла | 30 |
| Пинч с тар-таром из тунца и томатов | 40 |
| Пинч с тар-таром из говядины | 40 |
| Пинч с баклажаном и медом | 40 |
| Профитроль, лосось, икра из кимчи | 40 |
| Камамбер, крем каталане и банановый хлеб | 40 |
| Горгондзола, виноград и овсяный кранч | 30 |
| Креветка, хумус из чечевицы и маринованный лук | 35 |
| Хамон, печеный перец и бородинский хлеб | 40 |

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

2 позиций на выбор

| | |
|--|-----|
| Свежие овощи и соусы | 100 |
| Паштет из куриной печени с портвейном | 100 |
| Малосольная сельдь, картофель и горчичный соус | 100 |
| Вителло Тоннато | 80 |
| Капрезе с крем-чизом и печеной паприкой | 100 |
| Ромейн, тоннато и пармезан | 75 |
| Рийет из утки | 80 |

НАРЕЗКИ

1 позиция на выбор

| | |
|----------------|----|
| Мясная тарелка | 30 |
| Сырная тарелка | 30 |
| Рыбная тарелка | 30 |

САЛАТЫ

2 позиций на выбор

| | |
|--|-----|
| Картофельный салат с языком | 100 |
| Салат с баклажанами и киноа | 100 |
| Салат с вешенками и фермерским цыпленком | 100 |
| Салат с тунцом | 100 |

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

1 позиция на выбор

| | |
|--|-----|
| Нежный цыпленок в беконе | 70 |
| Пирожки с уткой, пряной грушей и моцарелой | 70 |
| Сырный тарт с брусничным джем | 120 |
| Медовая тыква и крем дор-блю | 100 |
| Полента, баклажан и моцарелла | 150 |

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

1 порция на гостя, не больше 2 позиций на выбор

| | |
|---|-----|
| Щечки, сливочная полба и мусс из пастернака | 280 |
| Печеный баклажан и кунжутный йогурт | 250 |
| Филе бедра цыпленка и птитим | 280 |
| Стейк из тунца и ромейн гриль | 290 |
| | 240 |

ДЕСЕРТЫ

грамм

1 позиция на выбор

| | |
|---------------------------|----|
| Брауни и солёная карамель | 50 |
| Наполеон | 50 |
| Мотти малина и манго | 50 |
| Мотти яблочный пирог | 50 |
| Мотти глинтвейн и вишня | 50 |

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

1 позиция на выбор или 2 позиции 50/50

| | |
|-------------------------------------|-----|
| Домашний лимонад Малина и розмарин | 500 |
| Домашний лимонад Лимон, лайм и мята | 500 |
| Ягодный морс | 500 |

ВКЛЮЧЕНЫ В СТОИМОСТЬ БАНКЕТНОГО МЕНЮ:

- Горячие напитки (чай, кофе)
- Вода в графине (без газа)
- Сталы для рассадки гостей, стулья венские (до 30 гостей)
- Скатерти, текстильные салфетки
- Барное стекло для б/а напитков
- Керамическая посуда для отдачи блюд

ВЫХОД НА ГОСТЯ ДО 1120 г.

*К заказу могут быть добавлены мясные, рыбные или сырные тарелки, любые стандартные позиции из нашего общего меню, а также блюда по индивидуальному заказу. Подробности вам сообщит менеджер.



Актуальное меню - только на сайте barsezony.ru или у сотрудников бара
info@barsezony.ru, 906-01-61

ТАПАСЫ

5 позиций на выбор

| | грамм |
|--|-------|
| Бри, клубника и мята | 25 |
| Оливка, вяленый томат и каперс | 25 |
| Тунец и луковый конфи | 35 |
| Гриссини и прошутто | 20 |
| Хамон и дыня | 35 |
| Вяленая говядина, сыр, аджика и шпинат | 25 |
| Креветка, манго и ромейн | 45 |
| Брынза, фисташки и вяленая свекла | 30 |
| Пинч с тартаром из тунца и томатов | 40 |
| Пинч с тартаром из говядины | 40 |
| Пинч с баклажаном и медом | 40 |
| Профитроль, лосось, икра из кимчи | 40 |
| Мусс из сельди на бородинском хлебе | 40 |
| Горгондзола, виноград и овсяный крафт | 30 |
| Креветка, хумус из чечевицы и маринованный лук | 35 |
| Хамон, печеный перец и бородинский хлеб | 40 |
| Камамбер, крем каталане и банановый хлеб | 40 |
| Маршмеллоу и банановый хлеб | 40 |

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

3 позиции на выбор

| | |
|---|-----|
| Паштет из куриной печени с португальским соусом | 100 |
| Прошутто и дыня | 100 |
| Вителло Тоннато | 80 |
| Стрателла с томатами и песто | 100 |
| Татаки из тунца | 100 |
| Риет из утки | 80 |
| Риет из форели, креветок и трески | 80 |
| Микс из оливок | 50 |

НАРЕЗКИ

1 позиция на выбор

| | |
|---------------------------|----|
| Мясная тарелка | 30 |
| Сырная тарелка | 30 |
| Рыбная тарелка | 30 |
| Стрателла с красной икрой | 25 |

САЛАТЫ

2 позиции на выбор

| | |
|--|-----|
| Оливье с бужениной и свежим зеленым горошком | 100 |
| С зеленью, песто из авокадо и тыквенными семечками | 100 |
| Картофельный салат с языком | 100 |
| Салат с баклажанами и киноа | 100 |
| Цезарь с креветками | 100 |
| Панцанелла | 100 |
| Салат с тунцом | 100 |

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

1 позиция на выбор

| | |
|---|-----|
| Нежный цыпленок в беконе | 70 |
| Пирожки с уткой, пряной грушей и моцареллой | 120 |
| Сырный тарт и брусничным джемом | 100 |
| Медовая тыква и крем дорблю | 100 |
| Камамбер в виноградном листе | 80 |
| Пирожки со шпинатом и сыром | 120 |

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

1 порция на гостя, не больше 2 позиций на выбор

грамм

| | |
|---|-----|
| Форель на пару и цуккини | 200 |
| Телячий язык и булгур | 280 |
| Стейк из говядины и луковое пюре | 250 |
| Стейк из зубатки с булгуром и соусом том-ям | 250 |
| Утиная ножка и полента | 300 |
| Стейк из цветной капусты с нутом, травами и соусом дзадзики | 250 |

ДЕСЕРТЫ

1 позиция на выбор или 2 позиции 50/50

| | |
|---------------------------|-----|
| Брауни и солёная карамель | 50 |
| Наполеон | 100 |
| Мотти малина и манго | 50 |
| Мотти яблочный пирог | 50 |
| Мотти глнтвейн и вишня | 50 |

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

1 позиция на выбор или 2 позиции 50/50

| | |
|-------------------------------------|-----|
| Домашний лимонад Малина и розмарин | 500 |
| Домашний лимонад Лимон, лайм и мята | 500 |
| Ягодный морс | 500 |

ВКЛЮЧЕНЫ В СТОИМОСТЬ БАНКЕТНОГО МЕНЮ:

- Горячие напитки (чай, кофе)
- Вода в графине (без газа) не более 500 мл на каждого гостя
- Столы для рассадки гостей, стулья венские (до 30 гостей)
- Скатерти, текстильные салфетки
- Барное стекло для напитков
- Керамическая посуда для подачи блюд

ВЫХОД НА ГОСТЯ ДО 1250 г.

*К заказу могут быть добавлены мясные, рыбные или сырные тарелки, любые стандартные позиции из нашего общего меню, детское менб, а также блюда по индивидуальному заказу. Подробности вам сообщит менеджер.



Минимальная сумма заказа по кухне для выездного обслуживания - 80 000 рублей.
К сетам можно добавить любые блюда из кейтеринг-меню, заказать гриль, наш алкоголь и коктейльный бар.

ЧТО ВХОДИТ В СТОИМОСТЬ?

- Приготовление еды и напитков на площадке, согласно меню
- Работа поваров и event менеджера
- Сервировка стола, керамической посудой, столовыми приборами, текстилем
- Бокалы для безалкогольных напитков, а так же бокалы из тонкого стекла для алкогольных напитков (до 50 гостей, не более 3-х видов бокалов)
- Транспортные, разгрузочно-погрузочные работы в пределах КАД 10.000 рублей (до 50 гостей)

Количество официантов рассчитывается из формата мероприятия и количества гостей;

- 1 официант на 20 гостей в формате фуршета, 5 часов работы
- 1 официант на 15 гостей в формате банкета, 5 часов работы
- Стоимость работы одного официанта 8 000 рублей - 5 часов работы
- Стоимость работы одного бармена 9 500 рублей - 5 часов работы
- Стоимость 1 дополнительного часа 15 000 рублей. Включает работу официанта и event менеджера.
- Стоимость 1 дополнительного часа работы бармена и каждого дополнительного официанта 3000 рублей.

Пробковый сбор от 50-ти гостей - 600 рублей за каждого гостя.

Если у вас есть пожелания по оформлению, сервировке, посуде, говорите заранее, мы предложим варианты.

НАШИ БАЗОВЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Время на подготовку и уборку. При бронировании площадки не забудьте оставить нам два часа на подготовку и один час на демонтаж после мероприятия рассчитанного до 40 гостей. При большем количестве гостей, обсудите время на подготовку с нашим event менеджером.

Подсобное помещение. Наш кейтеринг — это искусство, красота и эстетика, поэтому для подготовки необходимо хорошо вентилируемое подсобное помещение или (шатёр) рядом с площадкой.

Электричество и водоснабжение. На наши нужды требуется не менее 5 кв электричества и доступ персонала к сан. Узлу.

Если вы не можете выполнить какой-то из пунктов тех. требований, сообщите об этом нашему event менеджеру. Мы постараемся найти решение!



Если вы не можете выполнить какой-то из пунктов тех. требований, сообщите об этом нашему event менеджеру. Мы постараемся найти решение!

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ!

Индивидуально обсуждается стоимость работ в сложных условиях: при затрудненном доступе к площадке (сюда входят, например, как загородные объекты, так и высотные площадки без лифта), в отсутствии электричества, воды, технической подсобки, в музейных условиях, с помещениями, имеющими повышенные требования противопожарной безопасности.

В стандартную стоимость не входит аренда дополнительной мебели, декора, работа дополнительного персонала и комплексная уборка помещения.

NB Мы не несем ответственность за любые ценности, находящиеся на площадке, и не имеющие непосредственного отношения к нашей работе. Так же мы не берем на себя решение вопросов, связанных с работоспособностью инженерных сетей на площадке.

КАК СДЕЛАТЬ ЗАКАЗ?

Предоплата за бронирование даты - 30 000 руб. Не позднее 7 полных дней до события нужно согласовать меню, количество гостей, обслуживающий персонал и внести остаток от общей стоимости. При оплате по безналичному расчету - предоплата 50% при бронировании даты, полная оплата не позднее 5 рабочих дней до начала мероприятия.

ВЫ ПЕРЕДУМАЛИ?

Вы можете полностью или частично, письменно отказаться от услуг на следующих условиях:

- ранее чем за 30 дней до даты проведения мероприятия мы вернем предоплату с удержанием 10 000 р.,
- при отказе от мероприятия менее чем за 29 дней, предоплата не возвращается.

