



GINZA PROJECT

*Catering*

Пример меню / Банкет

# ОБЩИЕ УСЛОВИЯ РАБОТЫ

**Бронь даты осуществляется путем подписания договора и внесения предоплаты 50 %**

**Способ оплаты — оплата 50 % за 10 дней до мероприятия.**

**Окончательная стоимость рассчитывается после согласования всех деталей мероприятия и утверждения площадки.**

## ДАННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ВКЛЮЧАЕТ:

**Аренда мебели, согласно расстановке мебели и концепции мероприятия**

**Расходы на персонал: один официант на 10 гостей;**

**Шеф-повар и достаточное количество персонала для отдачи согласно таймингу;**

**Менеджер для организации и контроля — 1 на 100 человек;**

**Необходимые предметы сервировки для накрытия и подачи блюд и безалкогольных напитков;**

**Текстиль цвета слоновой кости и гостевые салфетки.**

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО ОПЛАЧИВАЕТСЯ:



**Дополнительные затраты, связанные с индивидуальным подходом и пожеланиями заказчика**



**Пробковый сбор (при условии покупки алкоголя не у нас) — от 400 руб. на персону** (рассчитывается индивидуально, исходя из количества алкоголя и его ассортимента)



**Транспортные и логистические расходы** (рассчитывается отдельно, исходя из выбранной площадки)

# МЕНЮ УЖИНА

8500 ₺ на человека

## ДАННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ВКЛЮЧАЕТ:

Расходы на персонал: один официант на 8 гостей;

Шеф-повар и достаточное количество персонала для отдачи согласно таймингу;

Менеджер для организации и контроля — 1 на 50 человек;

Необходимые предметы сервировки для накрытия и подачи блюд и безалкогольных напитков;

Текстиль цвета слоновой кости и гостевые салфетки.

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ..... 640 г

Зеленый салат «11 овощей»

Мини-буррата с розовыми томатами и домашним песто

Таки из лосося с авокадо

Тунец в панировке из трав и соусом васаби

Салат с ростбифом

(салат маше, ростбиф, сыр пекорино, спаржа и горчично-трюфельная заправка)

Мясная нарезка

(салями из кабана, копченая утка, брезаола)

Сырная тарелка

(пекорино с трюфелем, бри, пармезан, горгонзола. Сервируются с медом, орехами и ягодами)

Фруктовая ваза

(сезонные фрукты и ягоды)

Хлебная корзинка

(ржаной хлеб, пшеничные булочки, картофельный хлеб, взбитое копченое масло)

## ТЕПЛАЯ ЗАКУСКА ..... 150 г

Ризотто с чернилами каракатицы и шафрановым соусом

Официанты выносят закуску и при гостях поливают шафрановым соусом

## ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО ..... 250 г

**индивидуальная подача на выбор гостей**

Сибас, печеный с травами, брокколи и артишоками

Стейк из лосося с пюре из цветной капусты

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ ..... 500 мл

Минеральная вода San Benedetto

Итальянский кофе / заварной чай

# МЕНЮ УЖИНА

6500 ₺ на человека

## ДАННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ВКЛЮЧАЕТ:

Расходы на персонал: один официант на 8 гостей;  
Шеф-повар и достаточное количество персонала для отдачи согласно таймингу;  
Менеджер для организации и контроля — 1 на 50 человек;  
Необходимые предметы сервировки для накрытия и подачи блюд и безалкогольных напитков;  
Текстиль цвета слоновой кости и гостевые салфетки.

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ..... 640 г

Спринг-ролл с авокадо и овощами со сладким соусом чили

Салат с цукини, печеной тыквой и северными креветками

Мини-моцарелла с томатами и домашним песто

Хрустящие креветки с соусом васаби

Салат с кальмаром

(салат маше, кальмар, апельсин, картофель, малосольный огурец, горчичная медовая заправка)

Салат с уткой по-пекински

Мясная нарезка

(ростбиф, копченая утка, парма)

Язык с соусом из хрена

Фруктовая ваза

(сезонные фрукты и ягоды)

Хлебная корзинка

(ржаной хлеб, пшеничные булочки, картофельный хлеб, взбитое копченое масло)

## ТЕПЛАЯ ЗАКУСКА ..... 150 г

Северный гребешок с картофелем и икорным соусом

## ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО ..... 250 г

индивидуальная подача на выбор гостей

Стейк пиканья с беби-картофелем и соусом BBQ

Стейк из лосося с пюре из цветной капусты

## ДЕСЕРТ ..... 120 г

Рикотта с грушей и карамелью

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ ..... 500 мл

Минеральная вода San Benedetto

Итальянский кофе / заварной чай

# МЕНЮ УЖИНА

5800 руб / на человека

## WELCOME ..... 120 г

Фруктовое канапе (клубника, ананас)

Парма с дыней и мятой

Цуккини с вялеными томатами

Тартар из лосося и манго

Минеральная Вода RusseQaelle.

Домашний Морс

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ..... 492 г

Битые огурцы / Мини томаты с чили

Сырная тарелка  
(Камамбер, Чеддер, Азиаго, Рокфор, мед и орехи)

Мясная нарезка  
(Коппа, Парма, Брезаола, гриссини)

Паштет из утиной печени с грушевым конфитюром и хлебцами

Салат с цыпленком и кукурузой гриль  
(листья салата Ромейн, цыпленок гриль, огурец,  
кукуруза гриль, кефирная заправка)

Салат с рукколой, печёной тыквой и мягким  
сыром.

Фруктовая ваза  
(сезонные фрукты с декором из ягод)

Хлебная корзинка  
(Пшеничные булочки, картофельный хлеб, взбитое масло)

## ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО ..... 280 г

**индивидуальная подача на выбор гостей**

Треска с овощной соломкой и икорным соусом

Скерт-стейк с трюфельным соусом и печеным картофелем

## ДЕСЕРТ ..... 120 г

Домашний малиновый торт

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ ..... 700 мл

Минеральная Вода RusseQaelle. 250 мл

Домашний Морс 250 мл

Чай заварной 200 мл  
(зеленый, зеленый с жасмином, черный, черный с бергамотом)

Кофе (Американо, Капучино, Эспрессо) 200 мл.

# МЕНЮ УЖИНА

5300 руб/ на человека

WELCOME ..... 120 г

Брезаола с мягким сыром и фисташками

Азиаго с медом и голубикой

Тунец с соусом Васаби

Минеральная Вода RusseQaelle.

Домашний Морс

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ..... 429 г

Гигантские оливки / маслины

Хумус с цветной капустой и шпинатом *(подается с хлебцами)*

Мини брускетты с лососем и редисом

Тар-тар из мраморной говядины с копчеными муссом из картофеля Мясное

ассотри

*(язык, буженина, карпаччо из копченого цыпленка, хрен, горчица)*

Салат с кальмаром и медово-горчишной заправкой

Нежный салат «ОЛИВЬЕ»

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

*(Пшеничные булочки, картофельный хлеб, взбитое масло)*

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО ..... 280 г

Подается порционно (50:50)

Свиная корейка на кости с пивным глейзером и идеальным пюре

Цыпленок с овощами в соусе Мисо Яки

ДЕСЕРТ ..... 120 г

Торт «НАПОЛЕОН» с грушей

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ ..... 700 мл

Минеральная Вода RusseQaelle. 250 мл

Домашний Морс 250 мл

Чай заварной 200 мл

*(зеленый, зеленый с жасмином, черный, черный с бергамотом)*

Кофе (Американо, Капучино, Эспрессо) 200 мл.

# МЕНЮ ФУРШЕТА

4700 р на человека

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ .....250 г

Гаспачо из желтых томатов с маслом из руколы	40 г
Козий сыр с манго и фисташками подается в розе	30 г
Артишок с трюфельным кремом	30 г
Брускетта с овощным рататуем	60 г
Бриошь со сливочным кремом, вялеными томатами, анчоусом	40 г
Гребешок с грушевым релишем	30 г
Брускетта с пармой и страчателлой	60 г
Пате из утиной печени с гриссини и грушей	30 г
Телятина с печеным перцем	30 г
Ростбиф с трюфельно-грибным соусом	30 г
Салат со сладкими томатами и морепродуктами	60 г
Салат Цезарь с цыпленком	60 г
Салат с киноа, сушеной клюквой и мягким сыром	60 г
Салат из разнотравья, с грушей, козьим сыром и пармой	60 г

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ..... 300 г

Туец в панировке с соусом васаби

Мини крабкейки с миндальным соусом

Анимационная станция

(мясо подается на тепловом столе, нарезается поваром при гостях )

Цыпленок с ананасом

Ростбиф с соусом «Чимичури»

Брискет с соусом BBQ

Бейби-картофель с пармезаном и розмарином

Дикий рис с бататом

## МИНИ ДЕСЕРТЫ.....100 г

Шоколадной печенье с ягодами

Кокосовая конфета

Мятная панна-котта с клубникой

Мусс манго-маракуя

Маковый торт

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ.....700 мл

Минеральная Вода RusseQaelle. 250 мл

Домашний Морс 250 мл

Чай заварной 200 мл

(зеленый, зеленый с жасмином, черный, черный с бергамотом)

Кофе (Американо, Капучино, Эспрессо) 200 мл.

# МЕНЮ ФУРШЕТА

3200 р на человека

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ .....300 г

Мини бургер с говядиной

Блинчик с красной икрой и крем-сыром

Блинчики с лососем шеф-посола

Брускетта с ростбифом

*(пшеничный хлеб, печенная говядина)*

Брускетта с овощным рататуем

*(пшеничный хлеб, печенные овощи: баклажан, перец, кабачок)*

Брускетта с утиной грудкой, печеной паприкой и клюквой

*(Пшеничный хлеб, утиная грудка, печеная паприка и клюква)*

Овощные палочки с йогуртовым соусом

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ..... 300 г

Туец в панировке с соусом васаби

Мини котлетки из крабового мяса с миндальным соусом

## Анимационная станция

*(мясо подается на тепловом столе, нарезается поваром при гостях )*

Цыпленок с ананасом

Печеная говядина с соусом «Чимичури»

Томленая говядина с соусом BBQ

Бейби - картофель с пармезаном и розмарином

Дикий рис с бататом

## МИНИ ДЕСЕРТЫ ..... 100 г

Шоколадной печенье с ягодами

Кокосовая конфета

Мятная панна-котта с клубникой

Мусс манго-маракуя

Маковый торт

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ .....700 мл

Минеральная Вода RusseQaelle.

Домашний Морс 250 мл

Чай заварной 200 мл

зеленый, зеленый с жасмином, черный , черный с бергамотом

Кофе (Американо, Капучино, Эспрессо) 200 мл

# МЕНЮ ФУРШЕТА

2500 р на человека

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ..... 350 г

Блинчики с лососем шеф-посола

Брускетта с ростбифом

Овощные палочки с йогуртовым соусом

Пате из печени утки с апельсиновым конфитюром

Брезопла с клубникой

Печеная тыква с кокосом и голубикой

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ..... 250 г

Ролл в рисовом тесте с говядиной и томатно-имбирном соусом

Мини шашлычки из лосося

Шарики из ризотто

Мини шашлычки из цыпленка

Фри из батата

## МИНИ ДЕСЕРТЫ ..... 100 г

Шоколадной печенье с ягодами

Кокосовая конфета

Мятная панна-котта с клубникой

Мусс манго-маракуя

Маковый торт

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ ..... 700 мл

Минеральная Вода RusseQaelle.

Домашний Морс

Чай пакетированный (черный, зеленый)

Кофе (Американо, Капучино, Эспрессо) 200 мл

# МЕНЮ

## Кофе-брейк

1550р.

### **ДАННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ВКЛЮЧАЕТ:**

Расходы на персонал: один официант на 8 гостей;

Шеф-повар и достаточное количество персонала для отдачи согласно таймингу;

Менеджер для организации и контроля — 1 на 50 человек;

Необходимые предметы сервировки для накрытия и подачи блюд и напитков;

Текстиль цвета слоновой кости и гостевые салфетки.

Мебель, согласно расстановке и концепции мероприятия

### **WELCOME**

Домашнее печенье с шоколадом

Заварной кофе

(американо, американо со сливками, эспрессо)

Чай в шелковых пакетиках

### **КОФЕ-БРЕЙК**

Брускетта с пармой и редисом

Сэндвич с индейкой и домашним песто

Камамбер в фисташке с голубикой

Макарони (ассорти вкусов)

Булочка Шу с заварным кремом

Заварной кофе

(американо, американо со сливками, эспрессо)

Чай в шелковых пакетиках

Минеральная вода RusseQuelle

Домашний морс ягодный

## КОНТАКТЫ

Тел.: +7 (812) 640 - 00 - 16

+7 (812) 640 - 16 - 16

[catering@ginzaproject.com](mailto:catering@ginzaproject.com)