

ТАПАСЫ

6 позиций на выбор

	грамм
Бри, клубника и мята	25
Оливка, вяленый томат и каперс	25
Моцарела, черри и базилик	30
Печёный перец и козий сыр	35
Креветка и мармелад том-ям	35
Крекер, крем из тунца и каперсов	35
Тунец и луковый конфи	20
Картофель, парма и соус голандес	35
Гриссини и прошутто	35
Профитроль, паштет и варенье	25
Ростбиф, печеный картофель и клюквенный соус	45
Хамон и дыня	35
Вяленая говядина, сыр, аджика и шпинат	30
Креветка, манго и ромейн	35
Профитроль и крем из горгондзоли	35
Брынза, фисташки и вяленая свекла	30
Тар-тар из сельди и зерновой хлеб	35
Пинч с тартаром из тунца и томатов	40
Пинч с тартаром из говядины	40
Пинч с баклажаном и медом	40

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

1 позиция на выбор или 2 позиции 50/50

Свежие овощи и соусы	50
Микс из оливок	25
Сезонные фрукты	50
Сырная тарелка	30

ДЕСЕРТЫ

1 позиция на выбор или 2 позиции 50/50

Наполеон	50
----------	----

ВКЛЮЧЕНЫ В СТОИМОСТЬ ФУРШЕТНОГО МЕНЮ:

- 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 340 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

	грамм
Моцарелла, черри и базилик	35
Креветка и мармелад том-ям	30
Профитроль, паштет и варенье	35
Пинч с тар-таром из тунца и томатов	40
Пинч с баклажаном и медом	40

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Свежие овощи и соусы	100
Сезонные фрукты	70

СЭНДВИЧИ

1 позиция на выбор или 2 позиции 50/50

Круассан с форелью	180
Панини с ростбифом	130
Панини с кремом из горгондзолы	130

ДЕСЕРТ

1 позиция на выбор или 2 позиции 50/50

Наполеон	50
Бабушкин медовик	50

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

1 позиция на выбор или 2 позиции 50/50

Вода б/газа с лимоном	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 580 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

	грамм
Бри, клубника и мята	25
Креветка и мармелад том-ям	30
Профитроль, паштет и варенье	35
Ростбиф, печеный картофель и клюквенный соус	35
Брынза, фисташка и вяленая свёкла	30
Пинч с тар-таром из тунца и томатов	40

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Свежие овощи и соусы	50
Вителло Тоннато	40
Микс из оливок	25

САЛАТЫ

Оливье с бужениной и свежим зелёным горошком	100
С овощами, орехами и тамагиндовой заправкой	100

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

1 позиция на выбор или 2 позиции 50/50

Аранчини с вялеными томатами и шафраном	70
Нежный цыпленок в беконе	70
Пирожки с уткой, пряной грушей и моцарелой	60

ДЕСЕРТ

Наполеон	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
Домашний лимонад Эстрагон	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 530 €.

*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
Моцарелла, черри и базилик	35
Креветка и мармелад том-ям	30
Крекер, крем из тунца и каперсов	35
Туец и луковый конфи	35
Картофель, парма и соус голландез	35
Профитроль, паштет и варенье	35
Вяленая говядина, сыр, аджика и шпинат	25
Профитроль и крем из горгондзолы	35
Брынза, фисташка и вяленая свёкла	30
Тар-тар из сельди и зерновой хлеб	35
Пинч с тар-таром из тунца и томатов	40
Пинч с тар-таром из говядины	40
Пинч с хумусом и чоризо	40
Пинч с баклажаном и медом	40

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

3 позиций на выбор

Свежие овощи и соусы	50
Паштет из куриной печени с портвейном	50
Вителло Тоннато	40
Азиатские соленья (древесные грибы, спаржа, битые огурцы)	60
Капрезе с крем-чизом и печеной паприкой	50
Ромейн, тоннато и пармезан	35
Микс из оливок	25

САЛАТЫ

2 позиции на выбор

Оливье с бужениной и свежим зелёным горошком	100
С овощами, орехами и тamarиндовой заправкой	100
С тунцом, картофелем, фасолью, сельдереем и чипсами	100
Картофельный салат с языком	100
Салат с баклажанами и киноа	100

НАРЕЗКИ

1 позиция на выбор или 2 позиции 50/50

Мясная тарелка	30
Сырная тарелка	30

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

2 позиции на выбор

Аранчини с вялеными томатами и шафраном	70
Нежный цыпленок в беконе	70
Пирожки с уткой, пряной грушей и моцареллой	120
Сырный тарт и брусничным джем	100
Ханум с тыквой и брынзой	100
Шашлычки с форелью, ананасом, кабачком и паприкой	70
Шашлычки с креветкой, ананасом, кабачком и паприкой	70



ДЕСЕРТЫ

грамм

1 позиция на выбор или 2 позиции 50/50

Наполеон	50
Бабушкин медовик	50
Пирожное «Картошка»	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
Домашний лимонад Эстрагон	500
Ягодный морс	500

ВКЛЮЧЕНЫ В СТОИМОСТЬ ФУРШЕТНОГО МЕНЮ:

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

ВЫХОД НА ГОСТЯ ДО 850 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	грамм
Бри, клубника и мята	25
Ростбиф, печеный картофель и клюквенный соус	35
Креветка, манго и ромейн	45
Профитроль и крем из горгондзолы	35
Пинч с тартаром из тунца и томатов	40

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Паштет из куриной печени с порвейном	50
Ромейн, тоннато и пармезан	70

САЛАТЫ

Оливье с бужениной и свежим зеленым горошком	100
С овощами, орехами и тамириндовой заправкой	100

НАРЕЗКИ

Мясная тарелка	30
Сырная тарелка	30

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

1 позиция на выбор или 2 позиции 50/50

Аранчини с вялеными томатами и шафраном	70
Нежный цыпленок в беконе	70

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

1 позиция на выбор для каждого гостя

Жареный цыпленок с ореховым соусом	280
Треска, отварной картофель стоун и соус айоли	250
Медальон из свинины, пшено и соус барбекю	280

ДЕСЕРТ

Наполеон	100
----------	-----

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Чиабатта, многозерновой хлеб 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
Домашний лимонад Эстрагон	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 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
Моцарелла, черри и базилик	35
Крекер, крем из тунца и каперсов	35
Профитроль, паштет и варенье	35
Вяленая говядина, сыр, аджика и шпинат	25
Профитроль и крем из горгондзолы	35
Брынза, фисташка и вяленая свёкла	30
Тар-тар из сельди и зерновой хлеб	35
Пинч с тар-таром из тунца и томатов	40
Пинч с баклажаном и медом	40

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

3 позиций на выбор

Свежие овощи и соусы	100
Паштет из куриной печени с порвейном	50
Малосольная сельдь, картофель и горчичный соус	50
Азиатские соленья (древесные грибы, спаржа, битые огурцы)	60
Домашние соленья (малосольные огурцы, томаты и капусты)	60
Капрезе с крем-чизом и печеной паприкой	100
Ромейн, тоннато и пармезан	70

САЛАТЫ

2 позиций на выбор

Оливье с бужениной и свежим зелёным горошком	100
С овощами, орехами и тамириновой заправкой	100
С тунцом, картофелем, фасолью, сельдереем и чипсами	100
Картофельный салат с языком	100
Салат с баклажанами и киноа	100

НАРЕЗКИ

1 позиция на выбор или 2 позиции 50/50

Мясная тарелка	60
Сырная тарелка	60

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

2 позиции на выбор

Аранчини с вялеными томатами и шафраном	70
Нежный цыпленок в беконе	70
Пирожки с уткой, пряной грушей и моцареллой	120
Ханум с тыквой и брынзой	100
Медовая тыква и крем дар-блю	100

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

1 порция на гостя, не больше 3 позиции на выбор

Жареный цыпленок с ореховым соусом	280
Треска, отварной картофель стоун и соус айали	250
Медальон из свинины, пшено и соус барбекю	280
Щечки, полба и пастернак	290
Печеный баклажан и кунжутный йогурт	240



ДЕСЕРТЫ

грамм

1 позиция на выбор или 2 позиции 50/50

Наполеон	100
Брауни и солёная карамель	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
Домашний лимонад Эстрагон	500
Ягодный морс	500

ВКЛЮЧЕНЫ В СТОИМОСТЬ БАНКЕТНОГО МЕНЮ:

- Горячие напитки (чай, кофе)
- Вода в графине (без газа)
- Стол 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 1370 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

6 позиций на выбор

	грамм
Бри, клубника и мята	25
Оливка, вяленый томат и каперс	25
Моцарела, черри и базилик	30
Печёный перец и козий сыр	35
Креветка и мармелад том-ям	35
Крекер, крем из тунца и каперсов	35
Тунец и луковый конфи	20
Картофель, парма и соус голандес	35
Гриссини и прошутто	25
Профитроль, паштет и варенье	35
Ростбиф, печеный картофель и клюквенный соус	45
Хамон и дыня	35
Вяленая говядина, сыр, аджика и шпинат	30
Креветка, манго и ромейн	35
Профитроль и крем из горгондзоли	35
Брынза, фисташки и вяленая свекла	30
Тар-тар из сельди и зерновой хлеб	35
Пинч с тартаром из тунца и томатов	40
Пинч с тартаром из говядины	40
Пинч с баклажаном и медом	40
Пинч с хумусом и чоризо	40

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

3 позиции на выбор

Свежие овощи и соусы	100
Паштет из куриной печени с портвейном	100
Малосольная сельдь, картофель и горчичный соус	100
Прошутто и дыня	50
Вителло Тоннато	80
Азиатские соленья (древесные грибы, спаржа, битые огурцы)	60
Домашние соленья (Малосольные огурцы, томаты и капуста)	60
Капрезе с крем-чизом и печеной паприкой	100
Ромейн, тонато и пармезан	70
Микс из оливок	50

САЛАТЫ

2 позиции на выбор

Оливье с бужениной и свежим зелёным горошком	100
С овощами, орехами и тamarиндовой заправкой	100
С зеленью, песто из авокадо и тыквенными семечками	100
С тунцом, картофелем, фасолью, сельдереем и чипсами	100
Картофельный салат с языком	100
Салат с баклажанами и киноа	100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

2 позиции на выбор

Аранчини с вялеными томатами и шафраном	70
Нежный цыпленок в беконе	70
Пирожки с уткой, пряной грушей и моцарелой	60
Сырный тарт и брусничным джем	100
Ханум с тыквой и брынзой	100
Медовая тыква и крем дорблю	100



НАРЕЗКИ

грамм

1 позиция на выбор или 2 позиции 50/50

Мясная тарелка	60
Сырная тарелка	60
Рыбная тарелка	60

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

1 порция на гостя, не больше 3 позиций на выбор

Жареный цыпленок с ореховым соусом	280
Треска, отварной картофель стоун и соус айоли	250
Медальон из свинины, пшено и соус барбекю	280
Щечки, полба и пастернак	290
Печеный баклажан и кунжутный йогурт	240
Форель на пару и цукини	200
Филе миньон и сырное пюре	250
Телячий язык и булгур	280
Стейк из индейки	300

ДЕСЕРТЫ

1 позиция на выбор или 2 позиции 50/50

Наполеон	100
Брауни и солёная карамель	50
Домашний медовик	50
Пирожное «Картошка»	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
Домашний лимонад Эстрагон	500
Ягодный морс	500

ВКЛЮЧЕНЫ В СТОИМОСТЬ БАНКЕТНОГО МЕНЮ:

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

ВЫХОД НА ГОСТЯ ДО 1440 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.



Минимальная сумма заказа по кухне для выездного обслуживания - 50 000 рублей.
К сетам можно добавить любые блюда из кейтеринг-меню, заказать гриль или шоу-кейтеринг, 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 и деревянной посудой, столовыми приборами, текстилем
- Бокалы для безалкогольных напитков, а так же бокалы из тонкого стекла для алкогольных напитков (до 50 гостей)
- Транспортные, разгрузочно-погрузочные работы в черте города 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 12 гостей в формате банкета, 5 часов работы
- Стоимость работы одного официанта 6 000 рублей - 5 часов работы
- Стоимость работы одного бармена 7 500 рублей - 5 часов работы
- Стоимость 1 дополнительного часа 10 000 рублей. Включает работу одного официанта и event менеджера
- Стоимость 1 дополнительного часа работы бармена и каждого дополнительного официанта 2000 рублей

Пробковый сбор от 50-ти гостей - 400 рублей за каждого гостя .

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

НАШИ 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 подковку 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 10 кВт 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!

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 - 15 000 руб. Не позднее 3 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?

Перерасчет в меньшую сторону и возврат предоплаты, за вычетом понесенных расходов, мы не производим позже, чем за 7 дней до события.

