



Банкетное меню выпускных №1

Закуски, сервированные в центре стола(150г.)

- Русская мясная гастрономия (буженина, куриный рулет с томатами,) подача с горчичным соусом, 50 гр.
- Сырное плато (Чедер, Дор-блю, Пармезан, камабер ,мёд, орехи, финики),50гр.
- Овощное плато из свежих овощей (Огурец, помидор, болгарский перец, редис, свежая зелень), 50гр.

Ассортимент фуршетных закусок в стол (90г.)

- Рулетик из ветчины со сливочн. сыром, 40г.
- Мини-круассан с индейкой и свежими овощами, 50гр.
- Брускетта с филе индейки под кремом из печеной паприки, 40гр.
- Брускетта с салями, 40гр.

Салат (100г)

- Салат «Оливье» классический с ветчиной из индейки,100 гр.

Горячее блюдо порционно (300г.)

- Куриная грудка со сметанным соусом, гарнируется овощами, 300 гр.

Хлебная корзина (70г.)

- Хлебная корзина классическая (Пшеничная, ржаная булочка, сливочное масло), 70гр

Ассортимент мини-пирожков, один на выбор (40г.)

- С мясом ,40г.
- С картошкой,40г

Прохладительные напитки (600мл.)

- Морс «Клюквенный», 300 мл.
- Вода б/г с мятой и лимоном, 300мл.

Выход блюд на 1 персону: 830г./напитки 600мл.

Стоимость Меню на 1 персону (от 10 до 30 персон) – 4350руб.

Стоимость Меню на 1 персону (от 31 персоны) – 3950руб.

***Дополнительно взимается Сервисный сбор 10% от общей стоимости меню**

***При оплате на расчётный счет дополнительно взимается 5%НДС.**

УСЛОВИЯ

Минимальная сумма заказа – 100 000руб.

Чайно-кофейная станция (рассчитывается отдельно) Горячие напитки:

- Чай в ассортименте / Кофе заварной «Американо»,220 мл.
- Сливки порционные,30 мл.
- Сахар,10 гр.
- Лимон/мята, 5 гр.

Объем на одну персону:250 мл. / 15 гр.

Стоимость на одну персону: 200 руб.

С уважением, Команда WHITEMARE,

Тел.: +7 931 200 00 08

Петроградская сторона, ул. Академика Павлова, 11а



Банкетное меню выпускных №2

Закуски, сервированные в центре стола (200г.)

- Итальянская мясная гастрономия: Коппа, Прошутто крудо, Салами Наполи Дольче, Ветчина Бородинская, Чоризо, Сальчичон, 50 гр.
- Сырное плато (Чедер, Дор-блю, Пармезан, камамбер, мёд, орехи, финики), 50гр.
- Нарезка из свежих овощей с сметанным соусом, 50г.
- Запечённые баклажаны с томатным тар-таром и страчателлой, 50гр.

Ассортимент фуршетных закусок в стол (130гр.)

- Мини киш с курочкой и сыром, 40г.
- Брускетта с салами, 40г.
- Профитроли с сырным кремом, 50г.

Салаты (200гр.)

- Салат «Цезарь» с обжаренным куриным филе, и сыром «Пармезан», 80г.
- Салат «Крабовый» классический с рисом и

перепелиным яйцом, 80г. Горячее блюдо, на выбор гостя (300г.)

- Цыпленок Gordon Blue в беконе со сливочным соусом и овощным пю, 300 гр.
- Фрикадельки мясные с соусом «Клюква» и картофельным gratin, 300гр.

Хлебная корзина (70г.)

- Хлебная корзина классическая (Пшеничный, ржаной, сливочное масло), 70 гр.

Фруктовая тарелка (60г.)

- Сезонные фрукты и ягоды, 60г.

Прохладительные напитки (900мл.)

- Морс «Клюквенный», 300 мл.
- Лимонад «Цитрус», 300 мл.
- Вода в графине, 300мл.

Выход блюд на 1 персону: 960г./напитки 900мл.

Стоимость Меню на 1 персону (от 10 до 30 персон) – 5350руб.

Стоимость Меню на 1 персону (от 31 персоны) – 4900руб.

*Дополнительно взимается Сервисный сбор 10% от общей стоимости меню

*При оплате на расчётный счет дополнительно взимается 5% НДС.

УСЛОВИЯ

Минимальная сумма заказа – 100 000руб.

Чайно-кофейная станция (рассчитывается отдельно) Горячие напитки:

- Чай в ассортименте / Кофе заварной «Американо», 220 мл.
- Сливки порционные, 30 мл.
- Сахар, 10 гр.
- Лимон/мята, 5 гр.

Объем на одну персону: 250 мл. / 15 гр.

Стоимость на одну персону: 200 руб.

С уважением, Команда WHITEMARE,

Тел.: +7 931 200 00 08

Петроградская сторона, ул. Академика Павлова, 11а



Банкетное меню выпускных №3

Закуски, сервированные в центре стола (200г.)

- Лосось "Шеф-посола" на картофельном дранике с икорным соусом, 50гр.
- Сырное плато (Чедер, Дор-блю, Пармезан, Камамбер, мёд, орехи, финики), 50гр.
- Ассортимент свежих сезонных овощей, 50 гр.
- «Капрезе» сочные томаты с моцареллой, соусом Песто и кедровыми орешками, 50гр.

Ассортимент фуршетных закусок в центре стола (190г.)

- Мини бургер с курочкой тандури и соусом с печеной паприкой, 100г.
- Мини-круассан с салями с сыром и соусом паприка, 50г.
- Брускетта с бужениной и марин.огурчиком, 40г.

Салаты (200г.)

- Салат Цезарь с тигровыми креветками и сыром Пармезан, 100 г.
- Овощной микс-салат с Итальянским дрессингом, 100 гр.

Горячая закуска (100г.)

- Классический жульен с грибами и сыром Пармезан, 100 г.

Горячее блюдо, на выбор гостя (300г.)

- Говяжьи котлетки с картофельным пюре и сливочным соусом, 300 гр.
- Филе белой рыбы с ризотто и соусом «Велюте», 300 гр.

Хлебная корзина(70г.)

- Французский багет, 30 гр.
- Черный ржаной хлебец, 30 гр.
- Масло папричное, 10 гр.

Десерт (100гр.)

- Наполеон, 100гр.

Прохладительные напитки(1130мл.)

- Морс «Клюквенный», 300 мл.
- Лимонад «Клубника/лайм», 200 мл.
- Вода в графине, 330мл.
- Чай пакетир.(черн/зелен)/кофе зерно, 200мл.

Выход блюд на 1 персону: 1160г./напитки 1130мл.

Стоимость Меню на 1 персону (от 10 до 30 персон) – 6300руб.

Стоимость Меню на 1 персону (от 31 персоны) – 5600руб.

*Дополнительно взимается Сервисный сбор 10% от общей стоимости меню

*При оплате на расчётный счет дополнительно взимается 5%НДС.

УСЛОВИЯ

Минимальная сумма заказа – 100 000руб.

Чайно-кофейная станция (рассчитывается отдельно) Горячие напитки:

- Чай в ассортименте / Кофе заварной «Американо», 220 мл.
- Сливки порционные, 30 мл.
- Сахар, 10 гр.
- Лимон/мята, 5 гр.

Объем на одну персону: 250 мл. / 15 гр.

Стоимость на одну персону: 200 руб.

С уважением, Команда WHITEMARE,

Тел.: +7 931 200 00 08

Петроградская сторона, ул. Академика Павлова, 11а