



**SERVICE**  
catering

*Обслуживание*

- Банкетов
- Фушетов
- Салат-бар
- Барбекю
- Кофе-брейка

*На  
Свадебных  
торжествах,  
развлекательных,  
деловых,  
спортивных  
мероприятиях и  
частных  
вечеринках.*

*Индивидуальный  
заказ от 2х персон.*

**Благодарим Вас за проявленный  
интерес к нашей компании  
"SERVICE CATERING".**

*Отвечаем на Вашу заявку  
о проведении Вашего  
мероприятия.*

Исходя из Ваших пожеланий, мы  
разработали индивидуальное меню,  
которое удивит и не оставит  
равнодушным приглашенных  
Вами гостей.



- banquet ... Меню 3500

**Холодные закуски, сервированные в центре стола**

*Возможна подача блюд курсами*

*Плато из морепродуктов \ копчёный угорь, филе форели, королевские креветки на гриле, мидии \*

*Гастрономия \ салями папперони, салями милано, пармская ветчина \  
Пармская ветчина с дыней*

*Твёрдые сорта сыров \ твёрдые сорта сыров, орех, мёд, инжир \  
Нежный краб на миксе из томатов*

*Копчённая утиная грудка с яблочным чатни*

*Гигантские итальянские оливки и греческие маслины*

*Овощной микс с копчёной сметаной*

*Салат с Тунцом - гриль и овощами*

*Салат с копчёной уткой и сыром*

*Салат с ростбифом и яйцом пашот*

*Экзотические фрукты, и ягоды сервируются в дыне  
Итальянский хлеб*

**Тёплая закуска**

*Скалопине из телятины со свежими шампиньонами, припущенными в сливочном соусе*

**Горячее блюдо на выбор**

*Дорадо приготовленные в морской соли или на пару со шпинатом и мятой, обжаренным на оливковом масле с чёрной солью*

*- или*

*Телятина с пармской ветчиной и шалфеем на жареной зелёной фасоли*

**Напитки**

*Вода минеральная «Vittel», «Perrier»*

*Кофе «Dolce Gusto», Чай «Ronnefeldt» чёрный \ зелёный*

*..... Общий выход блюд на 1 персону 1300 гр.*

*Если у Вас аллергия на определенные виды продуктов не забудьте обсудить состав блюд с бренд-шефом.*



