

RESTAURANT
GRAND
Madame

Дата мероприятия: **Время проведения:**
 Заказчик: **Место проведения:**
 Количество гостей: **Посуда:**
 Формат кейтеринга: **Декор:**

Наименование	Вес 1 пор., кг
Станция антипасты	
Оливки, артишоки, вяленые томаты	0,07
Сырная тарелка (грana падано, таледжио, горгонзола, качотта)	0,1
Мясная гастрономия (салями, прошутто, брезаола, коппа)	0,1
Салаты	
Капрезе со страчателлой	0,1
Овощной салат с креветками	0,1
Закуски	
Брускетта с печеным перцем	0,05
Вителло тоннато	0,03
Брускетта со свежим лососем с апельсинами и мятой	0,02
Крудо из говядины с лаймом и каперсами	0,02
Страчателла с клубникой	0,05
Тар тар из тунца с цитрусами и авокадо	0,02
Горячее	
Тальята из говядины	0,2
Пармиджана из баклажан	0,2
Фрукты	
Нарезка сезонных фруктов	0,05
Кенди бар	
капкейки	0,05
пирожное панна кота в стаканчике	0,1
кейкпопсы	0,05
джиандуотти (итальянские традиционные конфеты с фундуком)	0,05
Напитки	
Вода	0,5
Морс ягодный	0,5
Дополнительно	
Текстиль	
Официанты	
Декор в концепции	
Стоимость на 1 гостя:	4 000,00