



РЕСТОРАН ВЫЕЗДНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Σ МЕНЮ БАРБЕКЮ Κ

» Холодный буфет: «

Томаты с сыром Моцарелла
базиликовым соусом Песто



Мясное пано из домашней
буженины, ростбифа
(говяжьей вырезки), говяжьего языка



Микс листьев салатов
с оливковым маслом



Ассорти гигантских оливок
Каламата



Свежая зелень - петрушка, укроп, зеленый и красный лук, базилик, тимьян



Сэндвич со свежими овощами
на выбор: с куриной грудкой,
бужениной, сыром и ветчиной,
с форелью шеф-посол



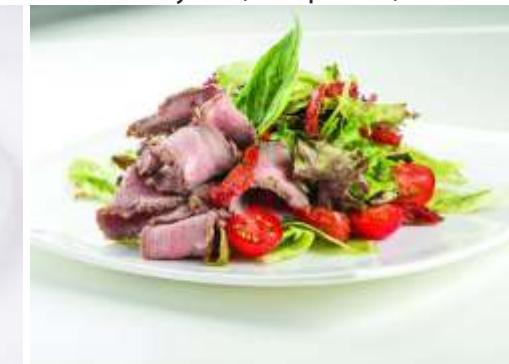
Брускетта с вялеными томатами,
моцареллой и зеленью



Салат Цезарь с листьями Айсберга,
томатами меланино, Пармезаном,
гренками и фирменным соусом
Подается на выбор с куриным филе
или тигровыми креветками



Баварский салат с говяжьей
вырезкой, картофелем,
зеленым луком, паприкой, маслом



» Горячее: «

Баранья нога,
приготовленная на вертеле



Узбекский плов,
приготовленный в казане на углеах



Бургер с котлетой из мраморной говядины,
свежими овощами и фирменным соусом



Купаты (колбаски) собственного приготовления
на выбор:

- куриные
- свиные
- говяжьи



Ассорти мясных шашлыков на выбор:

- из куриного филе
- из свиной шеи
- из говядины
- из мякоти баранины



Рыба, приготовленная на углеах на выбор

- Стейк из лосося (Фарерские острова)
- Сибас с розмарином и чесноком (готовится целиком)
- Дорадо с тимьяном и овощами (готовится целиком)



» Гарнир:

Запеченный мини-картофель Черри



Овощи-гриль с прованскими травами и с соусом Песто
- баклажаны, цукини, паприка, шампиньоны, томаты



Ароматная печеная кукуруза



» Соусы:

- Ткемали
- Томатно-чесночный
- Тар-тар
- Кетчуп
- Горчица



➤ Напитки:

Клюквенный морс



Безалкогольный Мохито со свежей мятой



➤ Хлебная корзина:

Белый и черный хлеб с отрубями





Мы благодарим Вас за обращение в нашу компанию.

Стоимость проекта рассчитывается в зависимости от выбора ассортимента блюд, количества персон, длительности мероприятия, использования оборудования и других вводных технического задания.

Позвоните или напишите нам, и мы будем рады обсудить стоимость проекта и ответить на все вопросы, чтобы подобрать оптимальный вариант для Вашего мероприятия.

Кейтеринговая компания "Интерфуд Кейтеринг»

» КОНТАКТЫ «

 interfood-catering.ru

 interfood-catering@yandex.ru

 +7(812) 919-59-11

+7(911) 941-72-05

 vk.com/interfood

 [@furshetspb](https://www.facebook.com/furshetspb)

 [furshet_spb](https://www.instagram.com/furshet_spb)