

КОММЕРЧЕСКОЕ
ПРЕДЛОЖЕНИЕ

по организации банкета



• ресторан •

ROBIN

• ВАШИХ СОБЫТИЙ •



МЕНЮ СОБЫТИЯ

Меню банкета Вариант 1



Банкет

Холодные закуски

- Домашняя буженина с клюквенным соусом 30 гр
- Филе сельди с печеным картофелем и мармеладом из сливочного хрена 30 гр
- Террин из кролика с изюмом 30 гр
- Рулетики из цуккини с домашним сыром и лепестками миндаля 30 гр
- Коллекция домашних сыров с зеленью 40 гр
- Масляная рыба с оливками 30 гр
- Ассорти бочковых разносолов и маринадов 50 гр

Салаты 280 гр

- Классический салат Оливье с пуляркой
- Салат Греческий
- Салат Цезарь с лососем





МЕНЮ СОБЫТИЯ

Горячая закуска 120 гр

Омоньер с грибами

Горячие блюда (на выбор) 300 гр

Филе трески с соусом прованс и овощами

Куриное филе фаршированное сыром и шпинатом с молодым картофелем

Хлебная корзина 80 гр

Коллекция свежесыпеченных французских багетов

Фруктовая корзина 100 гр

Ананас, груша, яблоко, мандарин, виноград

Напитки

Минеральная вода – 500мл

Морс клюквенный- 500 мл

Общий выход на одну персону – 1 100 грамм
Стоимость меню на одну персону – 3000 рублей





МЕНЮ СОБЫТИЯ

Меню банкета Вариант 2



Банкет

Холодные закуски

- Домашняя буженина с клюквенным соусом 30 гр
- Подкопченное куриное филе с базиликовым соусом на французском багете 30 гр
- Филе сельди с печеным картофелем и мармеладом из сливочного хрена 30 гр
- Террин из кролика с изюмом 30 гр
- Рулетики из цуккини с домашним сыром и лепестками миндаля 20 гр
- Коллекция домашних сыров с зеленью 40 гр
- Масляная рыба с оливками 30 гр
- Форель домашнего посола с диким укропом 30 гр
- Ассорти бочковых разносолов и маринадов 50 гр

Салаты 280 гр

- Классический салат Оливье с пуляжкой
- Салат Греческий
- Салат Цезарь с лососем





МЕНЮ СОБЫТИЯ

Горячая закуска 120 гр

Омоньер с лесными грибами

Горячие блюда (на выбор) 300 гр

Филе трески с соусом прованс и овощами

Куриное филе фаршированное сыром и шпинатом с молодым картофелем

Хлебная корзина 80 гр

Коллекция свежесыпеченных французских багетов

Фруктовая корзина 100 гр

Ананас, груша, яблоко, мандарин, виноград, ягоды

Напитки

Минеральная вода – 500мл

Морс клюквенный- 500 мл

Чай/кофе – 250мл

Общий выход на одну персону – 1 200 грамм
Стоимость меню на одну персону – 3 500 рублей





МЕНЮ СОБЫТИЯ

Меню банкета Вариант 3



Банкет

Pre-set 40 гр

Морской гребешок на тосте французского багета по кисло-сладким соусом

Холодные закуски

Слабосоленый лосось с соусом из укропа 325 гр

Подкопченный палтус с мармеладом из свеклы 25 гр

Королевские креветки в пряном маринаде 30 гр

Итальянские ветчины и колбасы 20 гр

Пряный ростбиф с вялеными томатами 30 гр

Рулет из кролика с фисташками 30 гр

Ассорти сыров, украшенное свежими ягодами, медом и крекерами 40 гр

Соления и маринады 40 гр

Свежие овощи и зелень 40 гр

Свежие фрукты и ягоды 100 гр

Хлебная корзина 70 гр

Салаты 280 гр

Салат из рукколы с креветками и апельсиновым дрессингом

Гриль салат из филе цыпленка с овощами

Корн салат с козьим сыром и медово-горчичной заправкой





МЕНЮ СОБЫТИЯ

Горячая закуска 110 гр

Обжаренный сыр Бри на подушке из микс салата и клубничным соусом

Горячие блюда (на выбор) 300 гр

Филе лосося в сливочно-икорном соусе с овощами гриль
Медальоны из телятины с соусом из белых грибов и беби картофелем

Напитки

Минеральная вода «Baikal Pearl» стекло – 500мл

Морс Клюквенный – 300мл

Морс Облепиховый – 300 мл

Чай/кофе – 250мл

Общий выход на одну персону – 1 200 грамм
Стоимость меню на одну персону – 4 500 рублей





МЕНЮ СОБЫТИЯ

Меню банкета Вариант 4



Банкет

Pre-set 60 гр

Фуа гра на белом тосте с вишневым конфитюром

Холодные закуски

Ростбиф с жемчужным луком и томатами конфи 30 гр

Нарезка из сырокопченой оленины, с запеченной тыквой 30 гр

Морские гребешки со свежей морковью и ореховым соусом 30 гр

Микс из маринованных лесных грибов (белый, груздь, рыжик) 40 гр

Гигантские оливки и маслины с каперсами и цедрой апельсина 30 гр

Семга гравлакс с тостами из ржаного хлеба и творожным сыром 30гр

Пармская ветчина с припущенной спарже 30 гр

Запеченная свекла с козим сыром и голубикой 40 гр

Карпаччо из томатов с песто 50гр

Ассорти сыров, украшенное свежими ягодами, медом и крекерами 40 гр

Фруктовая корзина 100гр

Хлебная корзина 70 гр

Салаты 280 гр

Гриль салат с телятиной и овощами

Салат из обжаренных баклажан с домашним сыром и азиатской заправкой

Салат Нисуаз с тунцом





МЕНЮ СОБЫТИЯ

Горячие закуски на выбор 120 гр

Дальневосточный гребешок с ореховым соусом
Филе перепела в медовой глазури

Горячие блюда 300 гр

Обжаренное филе средиземноморского Сибаса с овощами Прованс
Медальоны и говяжей вырезки на подушке из картофельного пюре с молодым горошком и сливочным соусом

Напитки

Морс облепиховый – 200 мл
Морс брусничный - 200 мл
Минеральная Вода «Baikal Pearl» стекло- 500 мл
Чай пакетированный «Althaus»– 200 мл
Кофе Эспрессо, Американо - 200 мл

Общий выход на одну персону – 1 300 грамм
Стоимость меню на одну персону – 5 500 рублей

