



CATERING IN DETAILS

Предложение для банкета

Предложение

Цена: 3900 руб./персона

1600 гр. на персону

1500 мл. на персону



Фуршет «Welcome»

Тапасы/Брускетта (150 гр. на персону)

- Тапас из фруктов
- Тигровые креветки с мягким сыром и соусом из авокадо на чипсах «Начос»
- Тапас с ростбифом, соусом «Барбекю», маринованными огурчиками и «Черри»
- Брускетта с вяленой говядиной, вялеными помидорами и соусом «Бальзамик»
 - Брускетта с тартаром из лосося с сибуетом и икрой летучей рыбы
 - Брускетта с воздушным сыром, домашней ветчиной на листьях салата



Основное меню

Холодные закуски (400 гр. на персону)

- Ассорти из рыбных деликатесов: «Балык с/к», «Осетрина г/к», «Угорь г/к», «Лосось с/с» с микс-салатом и лимоном
 - Итальянские колбасы: «Доко», «Феллини», «Прошутто», «Брезаолла» с рукколой, «Черри» и «Бальзамиком»
- Ассорти из сыров: «Дор-Блю», «Мини-моцарелла», «Бри», «Камамбер» с виноградом, медом и грецкими орехами
 - Ассорти из икры на хрустине: красная икра, щучья икра, тобико в сливочном соусе
 - Слайс из свежих овощей с зеленью и оливковым маслом
 - Вителла тонато: тушеная говяжья вырезка с соусом из тунца
- Ассорти мини-солений: «Корнишоны», «Черри», «Перец зеленый», «Кукуруза», маринованная капуста, зелень
 - Английский ростбиф с соусом из ягод и салатом руккола
 - Греческие оливки с оливковым маслом и прованскими травами



Салаты
(250 гр. на персону)

- **Салат «Магрэ»**

Утиное филе, микс-салат, перепелиные яйца, томаты «Черри», сыр «Пармезан» и горчишно-медовая заправка

- **Салат «Беф»**

Сочный ростбиф, запеченные баклажаны и грибы, листья салата, сыр «Пармезан», томаты «Черри» и пикантная сливочная заправка

- **Салат «Капрезе»**

Спелые томаты, моцарелла «Буфалло», свежий базилик, оливковое масло и соус «Крем-бальзамик»



Горячие закуски
(150 гр. на персону)

- Мидии «Киви», запеченные со сливочным соусом, сыром и икрой «Тобико»
 - Утиная грудка «Конфи» с грушей и соусом из черной смородины

Горячие блюда
(350 гр. на персону)

- Запеченное филе лосося на спарже с соусом из красной смородины
- Телятина, обжаренная на гриле, подается с соусом из белых грибов и печеным картофелем
 - Медальоны из свиной вырезки в горчичном соусе с овощным соте



Десерты
(160 гр. на персону)

- Фруктовая композиция (виноград, яблоко, груша, ананас, апельсин, физалис, мята)
- Коллекция сладостей: «Макароны», «Кейк-боллы», «Меренги» в ассортименте

Выпечка
(140 гр. на персону)

- Чиабатта в ассортименте

Горячие напитки
(500 гр. на персону)

- Чай элитных сортов черный и зеленый
 - Кофе «Lavazza» зерновой
- (к напиткам подаются: сахар, сливки, лимон)

Холодные напитки
(1000 гр. на персону)

- Сок «Rich» (яблоко, апельсин), ягодные морсы
 - Вода с газом/без газа «Jevea» пэт



Банкет на 300 персон для банка «ВТБ24»



БЛАГОДАРСТВЕННОЕ ПИСЬМО.

От лица ДО «Ленинский проспект» Банка ВТБ24 (ПАО) выражаем благодарность сотрудникам кейтеринговой компании «Raclette» за высокий профессионализм и безупречную организацию банкета на корпоративном мероприятии нашей компании.

Хочу отметить вашу оперативность в решении любых возникающих вопросов, творческий подход и высокий уровень кулинарного мастерства.

Желаем успехов в работе и надеемся на дальнейшее сотрудничество.

С уважением,

Коллектив ДО «Ленинский проспект» Банка ВТБ24 (ПАО)

Вр.И.О. Нач. Отд. Захаров М.В.



raclette
CATERING IN DETAILS

Фуршет на 550 персон для сотрудников «Сбербанка»



raclette
CATERING IN DETAILS



CATERING IN DETAILS

www.raclettemoscow.com
info@raclettemoscow.com

7 (499) 499-17-70