

raci**ette**

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 сибuletом 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 хрустини: 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»

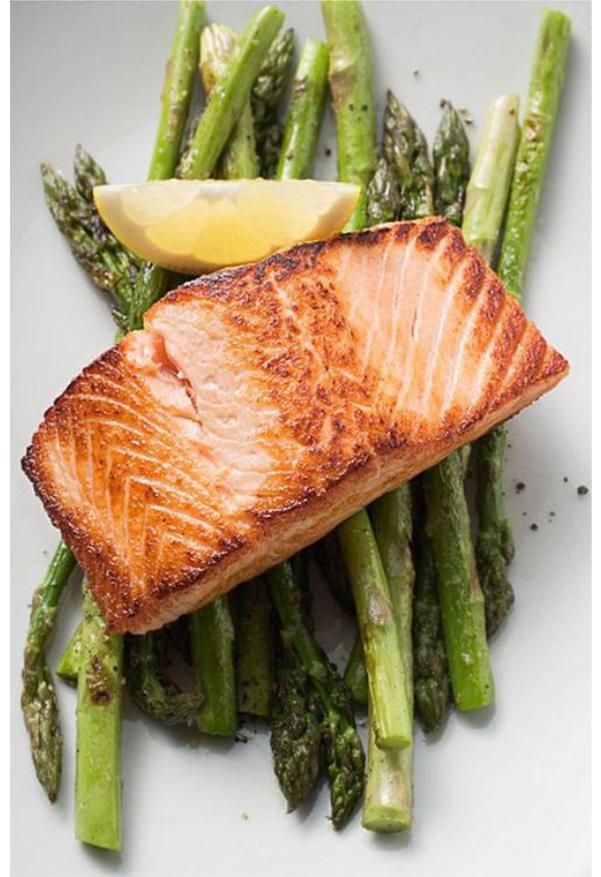


**Горячие закуски**  
**( 150 гр. на персону )**

- 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 «Jevaa» 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.



# Фуршет на 550 персон для сотрудников «Сбербанка»

## Сбербанк ПРЕМЬЕР

Россия, Москва, Третья ул. Вавилова, д. 19  
Тел.: 8 800 355 02 55  
www.sberbank.ru

### Благодарность.

*ООО «СБЕРБАНК» выражает свою признательность и благодарит Кейтеринговую компанию «Raclette» за содействие в организации корпоративного мероприятия. Отличное качество услуг, высокий уровень кухни и обслуживания, внимания к мелочам и требованиям нашей компании, что отличает Вашу организацию от всех остальных на рынке. Были учтены все пожелания наших гостей, в том числе приготовление отдельного вегетарианского меню, отзывчивость и профессионализм сотрудников произвели на нас отдельное впечатление.*

*Желаем вам процветания и дальнейшего успешного развития.*

С уважением Руководитель отдела



ВАШ БАНКОВСКИЙ  
КОМФОРТ



raclette  
CATERING IN DETAILS

[www.raclettemoscow.com](http://www.raclettemoscow.com)  
[info@raclettemoscow.com](mailto:info@raclettemoscow.com)

7 (499) 499-17-70