



Предложение для банкета № 2

Меню рассчитано на мероприятие длительностью 4 – 5 часов

Цена: 3,400 руб.

Еда: 1,120 гр.

Напитки: 800 мл.

(все данные указаны на одну персону)



Фуршет «Welcome»

**Тапасы/Брускетта
(70 гр. на персону)**

- 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 сибулетом и икрой летучей рыбы



Основное меню

Холодные закуски (300 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», «Пармезан» с виноградом, медом и орехами
 - 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
 - Греческие оливки с оливковым маслом и прованскими травами



Салаты
(200 гр. на персону)

- **Салат «Магрэ»**

Салат с утиной грудкой, обжаренной на гриле, салатом «Романо», печеной тыквой, шампиньонами, «Черри» и горчишно-медовой заправкой и тыквенными семечками

- **Салат «Беф»**

Сочный ростбиф, запеченные баклажаны, вяленые томаты, микс из салатных листов, сыр «Пармезан» и пикантная сливочная заправка

- **Салат «Капрезе»**

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



Горячие закуски
(100 гр. на персону)

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

Горячие блюда
(250 гр. на персону)

- Запеченное филе лосося с гарниром из спаржи, с декором из лимона и цитрусовым соусом
- Телятина, обжаренная на гриле, подается с соусом из белых грибов и печеным картофелем с розмарином
 - Медальоны из свиной вырезки, обжаренные на гриле, в горчичном соусе с овощным соте

Выпечка
(50 гр. на персону)

- Чиабатта в ассортименте



Десерты
(150 гр. на персону)

- Фруктовая композиция (ассорти из сезонных фруктов)
- Коллекция сладостей: «Макароны», «Кейк-боллы», «Меренги» в ассортименте

Холодные напитки
(800 гр. на персону)

- Сок «Rich» (в ассортименте)
 - Ягодный морс
- Вода с газом/без газа «Jevea» пэт.

Дополнительные услуги

Данные услуги являются базовыми и мы можем предложить вам разнообразную мебель, текстиль, посуду и приборы. Так же услуги могут рассчитываться отдельно, в зависимости от потребности.

Базовое предложение по оснащению мероприятия

- **Мебель:** банкетные столы (1 шт. на 10 персон), стулья банкетные «Кьявари» с подушками, фуршетные столы (1 шт. на 35 персон)
 - **Текстиль:** скатерти белые на банкетные столы, скатерти белые на фуршетные столы
 - **Посуда фарфоровая:** для подачи блюд с подставками, круглые тарелки для гостей, салфетницы
 - **Приборы:** столовые ножи и вилки, чайные ложки, приборы для раскладки блюд
 - **Посуда для напитков:** стекло для алкогольных и безалкогольных напитков, чайные пары
 - **Обслуживание:** официанты (1 человек на 10 персон), повара
- **Услуги:** Монтаж /демонтаж, погрузка/разгрузка (возможна дополнительная стоимость за сложность погрузки/разгрузки)
 - **Логистика** (в пределах МКАД)

Стоимость базового оснащения мероприятия на одну персону (до 22:00) – 1,800 руб.

После 22:00 взимается дополнительная плата – 150 руб. с персоны

Общая стоимость данного меню и базового оснащения мероприятия на одну персону (до 22:00) – 5,200 руб.

RACLETTE

CATERING & EVENTS

www.raclettemoscow.com
info@raclettemoscow.com
8(499)4991770

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 & EVENTS

Фуршет на 550 персон для сотрудников «Сбербанка»



RACLETTE
CATERING & EVENTS

Барбекю на 100 персон для сотрудников «РА АПМЕДИЯ»

Общество с ограниченной ответственностью "РА АПМЕДИЯ"

Юридический адрес: 105120, г. Москва, Наставнический пер., д. 17, с. 1, 2 этаж, пом. 1, к. 30

БЛАГОДАРНОСТЬ

Компания ООО «РА АПМЕДИЯ» выражает благодарность коллективу компании «Raclette» за предоставления услуг выездного ресторана. Все работы были выполнены на высоком уровне, оперативно и качественно. Наше мероприятие было отлично организовано, учтены все нюансы важные для нас. Хотелось бы особо отметить профессиональность сотрудников, отличный сервис барменов и официантов, качество приготовленных блюд и сервировку столов.

Желаем вам успехов в вашей работе.

Будем рады нашему сотрудничеству в дальнейшем.

С уважением,

Генеральный директор

Лепасова С.С.



ИНН 7709499336, КПП 770901001
Р/с № 40702810700000145184
В Банке ВТБ 24 (ПАО) г. Москва
К/с 30101810100000900716 БИК 044525716

Тел. (495) 419-04-04
Генеральный директор
Лепасова С.С.



RACLETTE
CATERING & EVENTS