



Профессионализм на грани искусства — это и есть компания "Ресторанная жизнь"

## Меню фуршета

1300 ₽/на персону

### Канапе, холодные закуски

<b>Канапе-ролл из буженины с овощами и сливочным сыром</b> <i>сладкий перец, сельдерей, сливочный сыр</i>	25 г
<b>Канапе на тосте Цезарь</b>	25 г
<b>Канапе с ветчиной и перепелиным яйцом на белом тосте</b>	25 г
<b>Канапе с салями, сыром фета и помидоркой черри</b>	25 г
<b>Канапе с семгой, адыгейским сыром и оливками</b>	25 г
<b>Канапе по-гречески</b> <i>огурчик свежий, томат черри, сладкий перец, сыр фетакса, маслина</i>	25 г
<b>Сырные шарики рафаэлло</b> <i>сыр, грецкий орех, кокосовая стружка</i>	25 г

### Салаты в мини буше, профитроли

<b>Салат с ветчиной и сыром</b> <i>профитроль из заварного теста, ветчина, сыр гауда, свежий огурец, заправка, чеснок</i>	50 г
<b>Оливье с лососем</b>	50 г
<b>Профитроли с паштетом из телячьей печени</b>	25 г
<b>Профитроли с паштетом из мяса птицы</b>	25 г

### Десерт, мини пирожные

<b>Фруктовое канапе в карамели на шпажке</b> <i>ананас, яблоко, мандарин, коктейльная вишня</i>	25 г
<b>Наполеон классический</b>	50 г
<b>Пирожное картошка</b>	30 г

### Напитки

<b>Чай</b> <i>с сахаром и лимоном</i>	200 мл
<b>Морс ягодный, домашний</b>	300 мл
<b>Домашний лимонад тархун</b>	300 мл
<b>Вода минеральная</b> <i>70% негазированная 30% газированная, Jevaa</i>	330 мл



Профессионализм на грани искусства — это и есть компания "Ресторанная жизнь"

1900 ₽/на персону

### Канопе, холодные закуски

<b>Канопе-ролл из ростбифа</b> <i>ростбиф, сладкий перец, сельдерей, салат руккола</i>	25 г
<b>Канопе-ролл из буженины с овощами и сливочным сыром</b> <i>сладкий перец, сельдерей, сливочный сыр</i>	25 г
<b>Канопе с утиным филе и апельсиновой долькой</b>	25 г
<b>Канопе на тосте с лососем и виноградом</b>	25 г
<b>Канопе из тигровой креветки с семгой и сыром филадельфия</b>	25 г
<b>Копченый тунец на печенье из пармезана</b> <i>тунец, салат чука, печенье из пармезана, перчик чили</i>	25 г
<b>Канопе-ролл из домашних блинчиков с лососем и мягким сыром</b>	25 г
<b>Канопе с сыром дорблю и виноградом</b>	25 г
<b>Канопе с жареным ананасом и клубникой</b>	25 г

### Салаты в мини буше, профитроли

<b>Ассорти салатов в мини-буше</b> <i>оливье с лососем, с ветчиной и сыром, три вида мяса</i>	100 г
<b>Профитроли с паштетом из телячьей печени</b>	25 г
<b>Профитроли с творожным кремом и лососем</b>	25 г

### Десерт, мини пирожные

<b>Тирамиссу</b> <i>с сыром маскарпоне</i>	50 г
<b>Мини корзинка песочная с ягодами</b>	50 г
<b>Макарон</b> <i>нежное, тающее во рту французское миндальное пирожное с кремом</i>	15 г
<b>Трюфель</b> <i>конфета ручной работы</i>	20 г

### Напитки

<b>Чай</b> <i>с сахаром и лимоном</i>	200 мл
<b>Кофе заварной</b> <i>сливки, молоко, сахар</i>	100 мл
<b>Морс ягодный, домашний</b>	200 мл
<b>Домашний лимонад тархун</b>	200 мл
<b>Вода минеральная</b> <i>70% негазированная 30% газированная, Jevca</i>	330 мл



Профессионализм на грани искусства — это и есть компания "Ресторанная жизнь"

2000 ₺/на персону

### Канапе, холодные закуски

<b>Канапе-ролл из буженины с овощами и сливочным сыром</b> <i>сладкий перец, сельдерей, сливочный сыр</i>	25 г
<b>Канапе на тосте Цезарь</b>	25 г
<b>Канапе с ветчиной и перепелиным яйцом на белом тосте</b>	25 г
<b>Канапе на тосте с лососем и виноградом</b>	25 г
<b>Канапе с семгой, адыгейским сыром и оливками</b>	25 г
<b>Канапе по-гречески</b> <i>огурчик свежий, томат черри, сладкий перец, сыр фетакса, маслина</i>	25 г
<b>Сырные шарики рафаэлло</b> <i>сыр, грецкий орех, кокосовая стружка</i>	25 г

### Салаты в мини буше, профитроли

<b>Салат с ветчиной и сыром</b> <i>профитроль из заварного теста, ветчина, сыр гауда, свежий огурец, заправка, чеснок</i>	50 г
<b>Оливье с лососем</b>	50 г
<b>Профитроли с паштетом из телячьей печени</b>	25 г
<b>Профитроли с паштетом из мяса птицы</b>	25 г

### Горячие закуски

<b>Кубики из свинины со сладким перцем, запеченные под медовой корочкой</b>	100 г
<b>Брошет из филе цыпленка с томатом черри</b>	100 г
<b>Брошет из овощей</b> <i>шампиньоны, цуккини, баклажан, томаты, лук красный, перец сладкий</i>	100 г
<b>Соус</b> <i>шашлычный, сливочный</i>	50 г

### Десерт, мини пирожные

<b>Фруктовое канапе в карамели на шпажке</b> <i>ананас, яблоко, мандарин, коктейльная вишня</i>	25 г
<b>Наполеон классический</b>	50 г
<b>Пирожное картошка</b>	30 г

### Напитки

<b>Чай</b> <i>с сахаром и лимоном</i>	200 мл
<b>Морс ягодный, домашний</b>	200 мл
<b>Домашний лимонад тархун</b>	200 мл
<b>Вода минеральная</b> <i>70% негазированная 30% газированная, Jervea</i>	330 мл



Профессионализм на грани искусства — это и есть компания "Ресторанная жизнь"

2850 ₽/на персону

### Канопе, холодные закуски

<b>Канопе-ролл из ростбифа</b> <i>ростбиф, сладкий перец, сельдерей, салат руккола</i>	25 г
<b>Канопе на тосте Цезарь</b>	25 г
<b>Канопе-ролл из буженины с овощами и сливочным сыром</b> <i>сладкий перец, сельдерей, сливочный сыр</i>	25 г
<b>Канопе с утиным филе и апельсиновой долькой</b>	25 г
<b>Канопе на тосте с лососем и виноградом</b>	25 г
<b>Канопе из тигровой креветки с семгой и сыром филаделфия</b>	25 г
<b>Копченый тунец на печенье из пармезана</b> <i>тунец, салат чука, печенье из пармезана, перчик чили</i>	25 г
<b>Канопе-ролл из домашних блинчиков с лососем и мягким сыром</b>	25 г
<b>Канопе с сыром дорблю и виноградом</b>	25 г

### Салаты в мини буше, профитроли

<b>Ассорти салатов в мини-буше</b> <i>оливье с лососем, с ветчиной и сыром, три вида мяса</i>	100 г
<b>Профитроли с паштетом из телячьей печени</b>	25 г
<b>Профитроли с творожным кремом и лососем</b>	25 г

### Горячие закуски

<b>Ломтики нежного филе форели, приготовленные в слайсах цуккини</b>	100 г
<b>Брошет из телятины в красном вине и прованских травах</b>	100 г
<b>Брошет из овощей</b> <i>шампиньоны, цуккини, баклажан, томаты, лук красный, перец сладкий</i>	100 г
<b>Соус</b> <i>шашлычный, сливочный</i>	50 г

### Десерт, мини пирожные

<b>Тирамиссу</b> <i>с сыром маскарпоне</i>	50 г
<b>Мини корзинка песочная с ягодами</b>	50 г
<b>Макарон</b> <i>нежное, тающее во рту французское миндальное пирожное с кремом</i>	30 г
<b>Трюфель</b> <i>конфета ручной работы</i>	20 г

### Напитки

<b>Чай</b> <i>с сахаром и лимоном</i>	200 мл
<b>Кофе заварной</b> <i>сливки, молоко, сахар</i>	100 мл
<b>Морс ягодный, домашний</b>	200 мл
<b>Домашний лимонад тархун</b>	200 мл
<b>Домашний лимонад с облепихой</b>	200 мл
<b>Вода минеральная</b> <i>70% негазированная 30% газированная, Jevera</i>	330 мл



Профессионализм на грани искусства — это и есть компания "Ресторанная жизнь"

4500 ₽/на персону

### Канопе, холодные закуски

<b>Канопе-ролл из ростбифа</b> <i>ростбиф, сладкий перец, сельдерей, салат руккола</i>	25 г
<b>Канопе-ролл из буженины с овощами и сливочным сыром</b> <i>сладкий перец, сельдерей, сливочный сыр</i>	25 г
<b>Канопе ролл с языком</b> <i>говяжий язык, початок маринованной кукурузы, свежий огурчик и соус хрен</i>	25 г
<b>Канопе из говядины с соусом дорблю, сладким перцем и сельдереем</b>	25 г
<b>Канопе с утиным филе и апельсиновой долькой</b>	25 г
<b>Канопе на тосте Цезарь</b>	25 г
<b>Канопе из пармской ветчины, сыром пармезан и спаржей</b> <i>парма, сыр фета, томат черри, спаржа, пармезан, маслины</i>	25 г
<b>Канопе ролл с зелёной спаржей, лососем слабой соли и сливочным кремом</b>	25 г
<b>Канопе из копченого лосося с корнишонами и маринованным жемчужным лучком</b>	25 г
<b>Канопе из тигровой креветки с семгой и сыром филадельфия</b>	25 г
<b>Салат с креветками</b> <i>в шоте</i>	40 г
<b>Копченый тунец на печенье из пармезана</b> <i>тунец, салат чука, печенье из пармезана, перчик чили</i>	25 г
<b>Мини буше с красной икрой и веточкой укропа</b>	40 г
<b>Канопе с морским гребешком вяленным томатом и рукколой</b>	25 г
<b>Мини моцарелла с томатами и соусом песто</b> <i>в шоте</i>	25 г
<b>Канопе с сыром дорблю и виноградом</b>	25 г
<b>Канопе с жареным ананасом и клубникой</b>	25 г

### Горячие закуски

<b>Королевские креветки с соусом белое вино</b>	100 г
<b>Брошет из морских гребешков с томатами черри</b>	100 г
<b>Брошет из телятины в красном вине и прованских травах</b>	100 г
<b>Соус</b> <i>тар-тар, сливочный</i>	75 г



Профессионализм на грани искусства — это и есть компания "Ресторанная жизнь"

## Десерт, мини пирожные

<b>Ассорти фруктовое</b> <i>яблоко, груша, банан, виноград, апельсин и клубника</i>	100 г
<b>Тирамиссу</b> <i>с сыром маскарпоне</i>	50 г
<b>Корзинка песочная мини, с ягодами</b>	50 г
<b>Пирожное картошка</b>	30 г
<b>Макарон</b> <i>нежное, тающее во рту французское миндальное пирожное с кремом</i>	15 г
<b>Трюфель</b> <i>конфета ручной работы</i>	20 г
<b>Пахлава ручной работы с натуральным медом и грецкими орехами</b>	50 г

## Напитки

<b>Чай</b> <i>с сахаром и лимоном</i>	200 мл
<b>Кофе заварной</b> <i>сливки, молоко, сахар</i>	100 мл
<b>Морс ягодный, домашний</b>	200 мл
<b>Домашний лимонад тархун</b>	200 мл
<b>Домашний лимонад с облепихой</b>	200 мл
<b>Вода минеральная</b> <i>70% негазированная 30% газированная, Jevera</i>	330 мл



Профессионализм на грани искусства — это и есть компания "Ресторанная жизнь"

## Условия заказа фуршетного меню

### 1. Минимальный заказ на доставку готовых блюд – от 25 000 ₽

При минимальном заказе в стоимость меню (готовых блюд) включено:

- ✓ работа административной службы;
  - ✓ работа производственной службы (фабрики-кухни);
- При минимальном заказе работа официантов и поваров, приготовление на месте оказания услуг, мебель, посуда, текстиль и дополнительные услуги оплачиваются отдельно, согласно прайсу услуг.

### 2. При заказе фуршета от 70 000 ₽ (меню фуршета до 3 000 ₽), в стоимость включено:

- ✓ работа административной службы;
- ✓ работа производственной службы (фабрики-кухни);
- ✓ работа службы обслуживания, не более 6 часов;
- ✓ транспортирование готовых блюд и необходимого оборудования, мебели и инвентаря в пределах КАД;
- ✓ приготовление продукции (меню фуршета) на месте оказания услуг и её кратковременное хранение;
- ✓ монтаж и установка оборудования и мебели, фуршетной линии;
- ✓ расстановка мебели, фуршетных столов с учётом выбранной конфигурации и схемы;
- ✓ сервировка столов посудой, приборами;
- ✓ выкладка доставленной продукции в сервировочную и столовую посуду в назначенное время;
- ✓ подача продукции, блюд, напитков и обслуживание официантами;
- ✓ работа официантов из расчёта один официант – до 30 персон;
- ✓ работа поваров из расчёта один повар – до 30 персон;
- ✓ аренда бокалов и посуды по выбранному меню (стекло, фарфор, стеклокерамика)
- ✓ аренда необходимой мебели для мероприятия в формате фуршет (фуршетная линия, фуршетные столы);
- ✓ аренда текстиля для формата фуршет (скатерти, юбки), классическое покрытие;
- ✓ демонтаж оборудования, сбор и вывоз использованной посуды, оборудования, мебели, инвентаря;
- ✓ сбор и вывоз мусора, пищевых отходов.

### 3. Отдельно оплачивается:

- ✓ продление работы службы обслуживания из расчёта один человек (персонал) – 1 000 ₽/час, после 22-00 ночной тариф – 1 500 ₽/час;
- ✓ дополнительная услуга обслуживания профессиональными официантами, от 5000 ₽/официанта;
- ✓ 10% за обслуживание по желанию заказчика;
- ✓ аренда бокалов для привозимых с собой напитков заказчика (пробковый сбор) – 200 ₽/персона;
- ✓ аренда дополнительной мебели для мероприятия;
- ✓ VIP посуда, фарфор RAK, бокалы WMF, приборы, в формате фуршет – 300 ₽/персона;
- ✓ индивидуальный пошив на мероприятие;
- ✓ декор;
- ✓ транспортирование дополнительной мебели, оборудования, посуды:
  - до 50 км от КАД до 70 персон – 7000 ₽; до 50 км от КАД от 70 персон – 100 ₽/персона;
  - до 100 км от КАД до 70 персон – 10 000 ₽; до 100 км от КАД от 70 персон – 15000 ₽/персона;
- ✓ дополнительные выездные услуги для мероприятия согласно прайсу услуг:  
выездной бар 100% мороженого, выездной коктейльный бар, пивная станция, лимонадная станция, блюда на вертеле, шоу блюда, эксклюзивные блюда, кулинарный тимбилдинг, попкорн, сахарная вата, горка шампанского, бармен шоу, шоколадный фонтан и многое другое.

### 4. При заказе фуршетного меню от 90 000 ₽ (меню фуршета от 3 000 ₽, не менее 30 персон) в стоимость включено:

- ✓ услуги пункта №2 настоящих условий заказа фуршетного меню;
- ✓ VIP посуда, фарфор RAK, бокалы WMF, приборы;
- ✓ работа официантов из расчёта один официант – до 15 персон.