



Backstage

CATERING BY CROCUS GROUP

ОФИЦИАЛЬНЫЙ КЕЙТЕРИНГ CROCUS CITY

Дамы и господа,
благодарим вас за интерес, проявленный к Backstage Catering — ресторану выездного обслуживания, работающему на московском рынке уже более 10 лет.

История Backstage Catering началась в 2005 году с создания выездной банкетной службы ресторана Shore House, входящего в группу ресторанов Crocus. Высокая гастрономическая репутация ресторанов Crocus Group позволяет нам обслуживать мероприятия любого уровня сложности для известных частных гостей, крупнейших компаний, общественных организаций и государственных структур. В арсенале Backstage Catering блюда из меню всех ресторанов Crocus Group: мы предлагаем блюда европейской, средиземноморской, итальянской, азербайджанской, русской, ориентальной, узбекской и авторской кухни.

Дата	
Место проведения	
Количество персон	100
Формат	Фуршет
Заказчик	
Исполнитель	BACKSTAGE Catering

65-66 км МКАД, Крокус Сити Холл, 4-й этаж,
тел.: +7 (925) 771 16 17

WWW.BACKSTAGECATERING.RU

Welcome

Канапе и брускетты

Чилийский сибас с брокколи

Ягненок с маринованными овощами

Блинчики с копченым лососем и красной икрой

Креветка в тайском соусе

Мини моцарелла с черри

Пармская ветчина в дынном соусе

Канапе с молодым сыром и вяленными помидорами

Брускетта с креветками и гуакамоле

Брускетта с беконом и яйцом

Брускетта с козьим сыром и свеклой



Основной фуршет

Салаты

Моцарелла с помидорами

Индейка с корн салатом

Классический салат Цезарь с курицей

Вителло тоннато

Салат из тунца, микса листьев с перепелиным яйцом и авокадо

Греческий салат с сыром «Фета»

Салат из креветок, огурцов и авокадо

Листья рукколы с телятиной

Ассорти мясных деликатесов

Ассорти сыров

Свежая выпечка

Пирожки с мясом

Пирожки с грибами

Пирожки с капустой

Булочки (пшеничные/зерновые)

Горячее

Медальоны из телятины

Треска запечённая с помидорами

Куриное филе на шпажке

Креветки на шпажках

Гарниры

Запеченный картофель

Овощи гриль

65-66 км МКАД, Крокус Сити Холл, 4-й этаж,
тел.: +7 (925) 771 16 17

WWW.BACKSTAGECATERING.RU

Десерты

Чизкейк манго

Шок- карамельное с желе из черной смородины

Манго лайм и желе из свежей маракуйи

Медовик мини

Тарталетка фруктовая

Макарони в ассортименте

Тирамису

Мини Панна-котта

Фрукты сезонные

Напитки

Сок в ассортименте

Vittel без газа

Perrier с газом

Чай черн/зелен

Кофе Nespresso

Общий выход грамм на персону	1 122 гр
Общий выход Мл на персону	911 мл
Стоимость меню на персону	2 500 руб.
+ сервис и дополнительные расходы 10%	2 750 руб. на персону
<u>ИТОГО стоимость на 100 персон*</u>	<u>275 000 руб.</u>

*Стоимость указана в Российских рублях, включая НДС 18%