

Из свежих и качественных продуктов наш шеф-повар приготовит вкуснейшие блюда и закуски. Желаем вам приятного аппетита!

Рады предложить вам ВВQ меню из расчета 1290 руб./персона.

- Подача горячего и гарнира происходит в индивидуальный, одноразовый, крафтовый бокс в стиле стрит фуд.
- Фруктовый салат отдается в индивидуальной крафтовой мисочке.
- Дополнительно оплачивается сервисный сбор в размере 10% от окончательной стоимости меню.
- Сервировка блюд и напитков, привезенных Заказчиком возможна только по предварительному письменному согласованию. Может взиматься дополнительная плата.

### Первый курс

#### **Шашлык из курицы**

(куриное бедро, специи, лук, оливковое масло)

**1/150**

#### **Овощной салат**

(огурец, помидор, перец болгарский, масло оливковое, специи)

**1/100**

#### **Соус тар-тар**

**1/50**

#### **Теплый лаваш**

**1/50**

#### **Фруктовый салат**

(фрукты сезонные, ягодно-йогуртовый соус)

**1/100**

### Напитки

#### **Минеральная вода**

Минеральная вода.

**1/200**

#### **Кофе/Чай**

Чай, кофе, сливки, сахар.

**1/250**

## Второй курс

### **Стейк из свиной шейки BBQ**

(свиная шея, специи, соль, лук, масло оливковое)

**1/150**

### **Картофель печеный с беконом**

(картофель, бекон, сыр, зелень)

**1/150**

### **Соус томатный**

**1/50**

### **Теплый лаваш**

**1/50**

### **Выпечка к чаю**

(печенье, хворост, сушки)

**1/100**

## Напитки

### **Минеральная вода**

Минеральная вода.

**1/200**

### **Кофе/Чай**

Чай, кофе, сливки, сахар.

**1/250**

Дополнительные блюда в казане для большой компании за отдельную стоимость:

### **Плов с курицей — 180 рублей.**

(рис, морковь, лук, чеснок, куриное бедро, специи)

**1/200**

### **Плов с бараниной — 260 рублей.**

(рис, морковь, лук, чеснок, баранина, специи)

**1/200**

### **Жаркое со свининой — 220 рублей.**

(картофель, морковь, лук, свинина, перец, специи)

**1/200**

### **Уха по-фински — 280 рублей.**

(горбуша, судак, картофель, лук, помидор, сливки)

**1/250**

Отличный отдых - это самое главное, и мы с радостью его для вас организуем!