



Выездной ресторан
для проведения выпускного



Выпускной - это особенное событие в жизни школьника, которого он ждет долгих 11 лет. Контрольные по математике, бесконечный список литературы на лето, беготня на переменах - все это быстро сотрется из памяти, ведь вчерашние школьники вступают в настоящий, «взрослый» мир, и очень скоро их с головой накроет бурная волна студенческой жизни. Но воспоминания о выпускном останутся у ваших таких уже взрослых детей на долгие годы, поэтому к планированию этого события надо подойти со всей ответственностью.

Хотите организовать праздник так, чтобы он остался в сердцах ваших детей настоящим чудом? Food Factory Catering знает, как это сделать!

Шаг первый: выбор правильной локации. В нашей базе дан-ных - все площадки Новосибирска и области, стильные лофты, банкетные залы. Мы бесплатно подберем место проведения выпускного, а также можем накрыть фуршет в школе. Часто наши гости выбирают именно этот вариант, ведь родные стены хранят столько ярких и теплых вос-поминаниях об этих чудесных школьных годах! –

Шаг второй: расчет стоимости мероприятия. Вы озвучи-ваете ваш бюджет и все пожелания - мы составляем индивидуальную смету. Примерные варианты банкетного и фуршетного выпускного вы увидите на следующих стра-ницах.

Шаг третий: профессиональная организация. Наша ко-манда помогает в украшении зала, подборе музыкальной и развлекательной программы, поиске лучшего ведущего для ваших юных гостей. Наши менеджеры знают свое дело и с удовольствием организуют ваш праздник «под ключ».

Выпускной пройдет весело, стильно и вкусно - и, конеч-но, никто не останется без специального подарка! Стар-шим выпускникам мы дарим горку искрящегося шампан-ского - это торжественное зрелище станет приятным сюрпризом для всех приглашенных гостей.

Мы предлагаем систему раннего бронирования выпуск-ных по специальным условиям и акциям. Позвоните нам - и мы с удовольствием организуем ваш праздник!

С уважением,

Елена Тютюнникова
Food Factory Catering

ВАРИАНТ БАНКЕТНОГО МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	ВЕ
Рулетики из цукини с сырным муссом	180 ГР.
Рулетики из баклажана с сырным муссом	180 ГР.
Ассорти солений малое (огурчики соленые, помидорки черри маринованные, капуста квашеная)	30 ГР.
Овощное ассорти (огурец, томат, болгарский перец, редис, свежая зелень)	50 ГР.
Мясное ассорти большое (буженина, ростбиф маринованный, язык говяжий, грудинка, паштет из птицы в тарталетках)	56 ГР.
Сырное ассорти (бри, дор блю, маасдам, гауда, мед, виноград, орехи, крекер)	40 ГР.
Рыбное ассорти большое (семга слабой соли, угорь, масляная рыба х/к, нерка с/с, лимон)	56 ГР.
Запеченные томаты с баклажаном под соусом песто	40 ГР.
Фруктовая тарелка (сезонные фрукты)	
Пирожок слоеный с мясом	60 ГР.
Хлебная корзинка (3 кусочка белого, 3 кусочка серого)	50 ГР. 15 ГР.

Салаты (2 вида на выбор)

Греческий (лист салата, огурец свежий, болгарский перец, томат свежий, сыр фета, маслины, греческая заправка)	150 ГР..
или	
Салат с утиной грудкой (микс салата, утиная грудка, пьяная груша, вяленый томат соус терияки, кунжут)	150 ГР..

ГОРЯЧИЕ Блюда (2 вида на выбор)

Цыпленок по-фермерски (цыпленок, запеченный с пряными травами)	200 ГР.
или	
Медальоны из свинины (свиная вырезка, обжаренная на ароматном масле)	200 гр.

Гарниры (2 вида на выбор)

Картофель-гриль	150 ГР.
или	
Овощи-гриль (цукини, шампиньоны, болгарский перец, баклажан)	150 гр.

ВЕС ЕДЫ НА 1 ПЕРСОНУ:

1257 ГР.

Стоимость на 1 персону: 1914 РУБ.

ВАРИАНТ ФУРШЕТНОГО МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	ВЕ
Пирожок слоеный с капустой	60 ГР.
Пирожок слоеный с мясом	50 ГР.
Сэндвич с курицей (тостовый хлеб, лист салата, куриное филе, свежий огурчик, сыр, соус)	120 ГР.
Стик салат с соусом «Цезарь» (свежий огурчик, болгарский перец, морковь, стебель сельдерея, с соусом "Цезарь")	60 ГР.
Канapé черри с сырным муссом	30 ГР.
Канapé овощное по-гречески (томат черри, сыр «Фета», маслинка, огурец)	40 ГР.
Канapé фруктовые	60 ГР.
Паштет из птицы на крекере под брусничным соусом	30 ГР.
Микс салат с печеными овощами (листья салата, цукини, болгарский перец, баклажан, томат, соус «Крем Бальзамик»)	80 ГР.
Салат с утиной грудкой (микс салата, утиная грудка, пьяная груша, вяленый томат, соус терияки, кунжут)	80 ГР.
Шашлычок из овощей	100 ГР.
Шашлычок из свинины	100 ГР.
Картофельные дольки	120 ГР.
Хлебная корзинка (3 кусочка белого, 3 кусочка серого)	15 ГР.
Капрезе (томат черри, тофу, соус «Песто»)	50 ГР.

ВЕС ЕДЫ НА 1 ПЕРСОНУ: 985

ГР.

Стоимость на 1 персону: 1189 РУБ.

ВАРИАНТ БАРБЕКЮ МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	ВЕ
Канапе черри с сырным муссом	60 ГР.
Канапе с сыром и виноградом	20 ГР.
Канапе с ростбифом (вырезка средней прожарки в соевом маринаде, на круто́не с овощным рататуем)	50 ГР.
Канапе с лососем «Шеф-посола» СО сливочным кремом на ржаном тосте	50 ГР.
Рулетики из болгарского перца (печеный болгарский перец, сырный мусс)	30 ГР.
Рулетики из ветчины с сыром	
Ассорти солений малое (огурчики соленые, помидорки черри маринованные, капуста квашеная)	60 ГР.
Овощное ассорти (огурец, томат, болгарский перец, редис, свежая зелень)	30 ГР.
Мясное ассорти большое (буженина, ростбиф маринованный, язык говяжий, грудинка, паштет из птицы в тарталетках)	50 ГР.
Рыбное ассорти малое (семга слабой соли, кета пряного посола, сельдь с/с, лимон)	56 ГР.
Фруктовая тарелка (сезонные фрукты)	30 ГР.
Хлебная корзинка (3 кусочка белого, 3 кусочка серого)	60 ГР.
	15 ГР.

салаты

Салат с птицей и гранатом (мясо птицы, чернослив, яйцо вареное, сыр, грецкий орех, майонез, гранат) или	150 ГР.
Салат с овощами-гриль (микс салат, цукини, болгарский перец, шампиньоны, баклажан, итальянская заправка)	150 гр.

Блюда bbq

Шашлык из курицы (куриное филе в соевом маринаде) или	200 ГР.
Плов из баранины	300 ГР.

гарниры

Картофель-гриль или	150 ГР.
Овощи-гриль (цукини, шампиньоны, болгарский перец, баклажан)	150 ГР.

ВЕС ЕДЫ НА 1 ПЕРСОНУ:

1031 ГР.

Стоимость на 1 персону: 1473 РУБ.

НАШИ ЗАКАЗЧИКИ

НАС ВЫБИРАЮТ ЛУЧШИЕ:





**FOOD
FACTORY**
CATERING

📷 FOOD_FACTORY_NS

www.FOODFACTORYNSK.RU

☎ +7 (383) 258-81-81