



+7 /495/ 795 75 75
event@catereer.ru
www.uley.ru

50 Персон
Торжественный Гала-ужин

Выход: от 700 гр. на Персону

Amuse-bouche
(предлагаются официантами «в обнос», на выбор гостя)

Тар-тар из говядины с перепелиным яйцом и сыром Грана Падано



Первая подача
(индивидуально каждому гостю)

Буффало Моцарелла с инжиром и пармой



Вторая подача
(индивидуально каждому гостю)

Дальневосточный гребешок



Третья подача
(индивидуально каждому гостю)

Фуа-гра с ягодным соусом



Четвертая подача
(индивидуально каждому гостю)

Филе утки с тыквенным облаком



**«Нормандская пауза»
(индивидуально каждому гостю)**

Сорбет из лайма с ликером Grand Marnier

Горячее блюдо на выбор гостя

Стейк-миньон из говядины зернового откорма с бэби-овощами

Атлантический сибас на печеном яблоке со спаржей



**Десерт
(индивидуально каждому гостю)**

Клубничное желе с мятой



+7 /495/ 795 75 75
event@catereer.ru
www.uley.ru

Выпечка

Хлеб Волконский «Премиум» с маслом

Безалкогольные напитки (1,8 л. на Персону)

Домашний морс

Соки в ассортименте (апельсиновый, яблочный, томатный)

Минеральная вода в стекле (с газом/без газа)

Без ограничений

Листовой чай Ronnefeldt (черный, зеленый, фруктовый)

Зерновой кофе Julius Meinl (американо, эспрессо, капучино)

Комплимент от ULEY CATERING

Коктейль на Welcome на основепряного рома





+7 /495/ 795 75 75
event@catereer.ru
www.uley.ru

Итого на персону: от 6900,00 рублей

На Вашем мероприятии будет задействован следующий Персонал

Менеджер	2 Перс.
Повара, не менее	3 Перс.
Бармен	1 Перс.
Официанты, не менее	6 Перс.
Помощники официантов	2 Перс.

Варианты униформы Персонала, а также сервировки столов запрашивайте по телефону

+7 /495/ 795 75 75 или у Персонального менеджера