



МЕНЮТА МЕРОПРІЯТІЯ

КАФЕ ПАУЗИ

Кафе пауза 1

Еспресо или Шварц кафе
Чай с лимон
“Detox” вода
Сок

Кафе пауза 2

Еспресо или Шварц кафе
Чай с лимон
“Detox” вода
Сок
Микс дребни сладки 50 гр. на човек

Кафе пауза 3

Еспресо или Шварц кафе
Чай с лимон
“Detox” вода
Сок
Мини френски кроасан с масло 2 бр. на човек

Всички топли напитки се сервират с мляко, захар и сметана, без ограничения в консумацията.



**B1
HOTEL**

КАФЕ ПАУЗИ



Можете да добавите една от следните опции като допълнение към Вашата кафе пауза:

Солен кекс

Дребни сладки

Мини кроасан с масло

Мини къпкейк с шоколад и маскарпоне

Мини къпкейк с ябълки и сметана с канела

Мини къпкейк с вишна и бял шоколад

Допълнителни идеи за Вашето събитие:

Аранжировка на цветя на президиум (до 3 души)

Газирана безалкохолна напитка

Бутилирана вода

Прясно изцеден сок

“Welcome drink” чаша шампанизирано вино

МЕНЮТА
ИНДИВИДУАЛЕН
СЕРВИЗ



Меню 1

3-степенно меню

Салата Цезар

поднесена с домашен сос песто

Пилешко филе с лимоново маслен сос с билки

поднесено със задушени зеленчуци

Тирамису

Меню 2

3-степенно меню

Салата “Коб”

поднесена с хрупкаво пиле

Свинско филе с гъбено рагу

поднесено с пресни картофи и печени моркови

Еклорова торта

МЕНЮТА
ИНДИВИДУАЛЕН
СЕРВИЗ



Меню 3

3-степенно меню

Мешана салата с краставица, морков и чери домати
поднесена с пълпъдъчи яйца

Хрупкави кюфтенца от киноа и сирене
сервирани с глазирани моркови и аспержи

Бадемов веган кейк

Меню 4

3-степенно меню

Гръцка салата
поднесена с каперси и маринован лук

Хрупкава бяла риба със сос айоли
поднесена с пресни картофи и задушени броколи и моркови

Тирамису

МЕНЮТА
ИНДИВИДУАЛЕН
СЕРВИЗ



Меню 5

3-степенно меню

Салата с Рукола, сушени домати, прошуто и пармезан
подправена с балсамова редукция

Телешко печено с рагу от гъби
Поднесено с гарнитура от картофено тюр с трюфел и зелен фасул

Торта рафаело

МЕНЮТА БЛОК МАСА



Меню 1

Блок маса

Салати

Традиционна зелена салата с хрупкави пъдпъдъчи яйца
Балканска салата с домати, печени чушки и сирене
Салата айсберг с риба тон, краставица и царевича

Предястия

Мини картофени кюфтета
Хрупкав качамак с пушен кашкавал

Основни ястия

Свинско бон филе със сос Деми-глас
Сьомгова пъстърва
Пилешки филенца с лимонов сос

Гарнитури

Ориз с билки и сушени домати
Задушени зеленчуци
Печени картофи

Десерт

Селекция плодове

МЕНЮТА БЛОК МАСА



Меню 2

Блок маса

Салати

Класическа салата Цезар с пиле и бекон
Пълнени зелени чушки с овче сирене, чери домати и билки
Витаминозна салата с кълнове и пушена съомга

Предястия

Мини крокети от киноа и чедър сирене
Азиатски пролетни рулца със зеленчуци

Основни ястия

Телешко печено с рагу от гъби
Филе от Лаврак с лайм и билки
Пилешка пиката с пармезан и хрупкав бекон

Гарнитури

Микс от оризи с ядки и масло
Задушени зеленчуци
Цял печен картоф с крем фреш

Десерт

Шоколадова торта Линд
Профитероли с маскарпоне

КОКТЕЙЛНИ МЕНЮТА



КОКТЕЙЛНИ ШИШЧЕТА

Мини шишчета

с чери домати, моцарела, маслини и песто

Средиземноморски шишчета

със скариди и съомга

Мини тортила

с пилешко чоризо и сирене пушена Гауда

КОКТЕЙЛНИ КЮФТЕНЦА

Кюфтенца с боб и нахут

със сирене Филадельфия и домати салса

Телешки кюфтенца

с бекон, сирене чедар и лук

Магданозени кюфтенца

със сирене Гауда

КОКТЕЙЛНИ МЕНЮТА



МИНИ БРУСКЕТИ

Брускета с домати конкасе и моцарела

Брускета с крема сирене и прошуто

Брускета с бекон, пиле и яйце

КОКТЕЙЛНИ САНДВИЧИ



КОКТЕЙЛНИ САНДВИЧИ

Тост с кашкавал и масло

**Чабата с хумус, мариновани печени зеленчуци и
моцерела и сушени домати**

**Царевичен хляб с италиански колбаси и
сирене Скаморца**

Клуб сандвич с мариновано пиле, бекон и яйце

Тортила със зеленчуци и сирена

Чийз бургер с бекон

Тост с пушена съомга, авокадо и яйце

“Beyond” бургер с микс сирена

Бао бън сърф енд търф с телешко и скариди

МЕНЮ НАПИТКИ



Напитки

Вино:

Лодос бяло вино Совиньон блан

Лодос червено вино - Сира

Лодос Розе

Алкохолни напитки:

Ракия Бургас 63

Водка Absolut

Уиски Johnnie Walker Red Label

Ирландско уиски Paddy

Бира:

Каменица

Stella Artois

Heineken

Всички изображения са примери и не представляват действителния продукт.