

ВАШ ВЫЕЗДНОЙ РЕСТОРАН

СТАНДАРТНОЕ МЕНЮ

КОФЕ-БРЕЙКИ



KYRGYZ CONCEPT MICE

Меню №1

Пирожки (капуста/ картошка) Кекс "Мазурка"



Меню №5

Мини-бургер с бифштексом, морковное пирожное



Меню №9

Пицца в ассортименте, самсы с говядиной. чизкейк



Меню №13

«Красный бархат»

Сендвич «Клуб» (салат, яйцо жареное, куриная грудка, помидор), круассан с сыром, пирожное



Меню №2

Курник (утиное филе с картошкой), сочинские с творогом



Меню №6

Хачапури с сыром и зеленью, пирожное «Красный Бархат»



Меню №10

Мини-бургер с курицей, самсы с мясом, фруктовые тарталетки KGS 280

Меню №14

Опен сендвич с семгой, самсы с курицей, хачапури с сыром и зеленью, пирожное "Три шоколада"



Меню №3

Самсы с курицей, маффины шоколадные



Меню №7

Киш Зв1 (курица, сыр, грибы), пирожное "Три шоколада"



Меню №11

Опен-сендвич с семгой. киш 3в1 (курица, грибы, сыр), морковное пирожное



Меню №15

Сендвич с нежным филе цыпленка, чизрол, пирожное "Красный бархат", блины с творогом



Меню №4

Пицца в ассортименте, круассан с шоколадом



Меню №8

Сендвич с нежным филе цыпленка, блины со сгущенкой



Меню №12

Сендвич БЛТ (салат, ветчина, помидор), хачапури с сыром и зеленью, тарталетка с фруктами

KGS 300

Меню №16

куриные шашлычки

Бутерброд с копченой кониной и помидором, чизкейк,

KGS 330

Если количество персон менее 20-ти, то к стоимости меню необходимо прибавить 30% Просим учесть, что в стоимость уже включена доставка, аренда посуды, сахар, лимон, чай, кофе, обслуживание (официант), а также все налоги.

Вам нужно только умножить стоимость выбранного пакета на кол-во персон.

В доставку не входят столы и стулья.

Просим учесть, что стандартный кофе-брейк длится не более 30 минут.

За каждый последующий час простоя предусматривается оплата в размере 500 сом.

Подробное меню и цены вы можете получить у наших специалистов +996 312 90 32 32 conference@concept.kg www.concept.kg

ГОТОВЫЕ КОМПЛЕКСНЫЕ ОБЕДЫ



Все пакеты по 550 сом

KYRGYZ CONCEPT MICE

КОМБО-МЕНЮ



Салат винегрет Тефтели говядина Пюре картофельное



Сельдь под шубой Куриная грудка в кляре Рис + пюре картофельное



Салат Шакарап Плов с говядиной



Салат из спаржи Биточки куриные Пюре картофельное



Салат свекольный Куриная голень жареная Рис



Яйцо фаршированное Рыба Кета на пару Картофель запеченый



Салат лян-сяй Котлета натуральная Пюре картофельное



Салат из морской капусты Гуляш (говядина) Гречка



Салат свежий Бризоль Рис + пюре картофельное



Салат Оливье Бефстроганов Рис



Салат Оливье Фрикасе Рис



Салат лян-сяй Бифштекс с яйцом Пюре картофельное



ВАШ ВЫЕЗДНОЙ РЕСТОРАН

KYRGYZ CONCEPT

СТАНДАРТНОЕ МЕНЮ БИЗНЕС-ЛАНЧИ

KYRGYZ CONCEPT MICE

Меню №1

Куриное филе с овощами, обжаренное в соусе, по-восточному Рис KGS 760

Оливье по-московски (с отварной телятиной)

Меню №2

Рыба (кета) на гриле с соусом Тар-тар Овощи на гриле Салат Нежность (курица,яйцо,морковь отварная,майонез,сыр)



Меню №3

Телятина с овощами, обжаренное в соусе, по-восточному Картофель, печенный в духовке Салат Цезарь с курицей



Меню №4

Салат из помидоров и мягкой брынзы с соусом Песто
Фрикасе из куриной грудки, с шампиньонами
Рис



Меню №5

Салат из помидоров и мягкой брынзы с соусом Песто Бефстроганов с шампиньонами Рис



Меню №6

Салат Цезарь с курицей "Маринелла" - картофельные колобочки с красной (семгой) и белой рыбой (эскалар) с соусом Тар тар ,гарнир не нужен.



Меню №7

Греческий (помидоры, огурцы, брынза, перец болгарский, оливки, заправленный оливковым маслом)
Бризоль (махито) мясной ролл - внутри -мята, сливочный сыр-Виола, грибы . Ролл жарится во фритюре до хрустящей корочки Картофель, печенный в духовке



Меню №8

Салат Вальдорф (телятина запеченая, цукини свежий под соусом Блю чиз) Курица "Трамполино" со шпинатом, грибами и сливочным сыром Рис жаренный с овощами



Меню №9

Кебаб (филе ягненка) с овощами на гриле с соусом Сальса гарнир не требуется Морской каприз (класическое "Оливье", но со слабосоленой семгой



Меню №10

Чертоза (помидоры, огурцы, брынза, перец болгарский, гренки, заправл.маслом Телятина запеченая ,с соусом Сальса Картофельные крокеты



Меню №11

Острый язык (язык говяжий отварной, овощи, острая заправка с соевым соусом)
Медальоны из телятины со сливочным соусом
Рис

Меню №12

Стейк из семги на гриле со специальным соусом Картофельные крокеты Салат из помидоров и мягкой брынзы с соусом Песто