

ДО
АДМИНИСТРАЦИЯТА НА
ПРЕЗИДЕНТА

О Ф Е Р Т А

за участие в избор на изпълнител за възлагане на обществена поръчка с предмет:
**Приготвяне и доставяне на храна за официални и работни закуски, обеда и вечери
и организиране на коктейли и приеми, дадени от президента на Република
България**

Административни данни на оферента:

1. Наименование или име на оферента : „ Лаура Кетъринг “ ЕООД
2. ЕИК : 131364145
3. Представявано от : Емил Лъчезаров Иванов
4. Седалище и адрес на управление : София, жк. „ Дружба “1, бл.116, вх.Б, ет.8, ап.37
Телефон : 0885 02 02 02
Факс.....
E-mail : info@lauracatering.com
5. Лице за контакти : Емил Иванов
Длъжност : Управител
Телефон/факс : 0885 02 02 02

УВАЖАЕМИ ДАМИ И ГОСПОДА,

С представянето на настоящата оферта заявяваме желанието си да участваме в избор на изпълнител на обществена поръчка с предмет: **Приготвяне и доставяне на храна за официални и работни закуски, обеда и вечери и организиране на коктейли и приеми, дадени от президента на Република България.**

1. Запознахме се с документацията за избор на изпълнител и посочените в нея изисквания за участие, за изготвяне и представяне на офертата и условията на проекта на договор, които заявяваме, че приемаме.

2. Ако в хода на изпълнение на тази обществена поръчка се регистрираме по ЗДДС, предложената от нас цена в настоящата оферта ще остане непроменена и ще се счита, че включва и ДДС.

Забележка: Отнася се само за оферентите, които не са регистрирани лица по ЗДДС.

3. Приемаме да изпълняваме услугите, предмет на обществената поръчка, за срок от сключване на договора до 31.12.2015 г.

4. Приемаме да бъдем обвързани с тази оферта за срок от 90 (деветдесет) дни, считано от крайния срок за подаване на офертите.

5. В съответствие с изискванията на Възложителя представяме:

5.1. Документи, удостоверяващи правосубектност:

5.1.1. Съдебна регистрация / заверено фотокопие / - 2 бр. стр.

5.1.2. Удостоверение от Агенцията по Вписванията/ оригинал / - 2 бр. стр.

5.1.3. Карта за идентификация по БУЛСТАТ/ фотокопие / -1 бр. стр.

5.2. Техническо предложение (съгласно образца, Приложение № 2) - 8 бр. стр.

5.3. Ценово предложение (съгласно образеца, Приложение № 3) - 2 бр. стр.

5.4. Декларация за отсъствие на обстоятелствата по чл. 47, ал. 1, т. 1 и ал. 5 от ЗОП (съгласно образеца, Приложение № 4) - 1 бр. стр.

5.5. Доказателства за съответствие с изискванията за технически възможности и квалификация:

5.5.1. Списък на основни изпълнени услуги с предмет, сходен с предмета на поръчката, с посочване на стойностите, датите и получателите, заедно с доказателство за извършените услуги (съгласно образеца, Приложение № 5) – 9 бр. стр.

5.5.2. Удостоверение за регистрация на обект/ите, в които осъществяваме дейността си - 2 бр. стр.

5.5.3. Сертификат по стандарт за управление на безопасността на храните ISO 22000:2005 или еквивалентен - 4 бр. стр.

5.5.4. Декларация за собствени или наети транспортни средства, които ще бъдат използвани за срока на договора - 14 бр. стр.

5.5.5. Декларация, че оферентът разполага с необходимия инвентар, техническо оборудване, персонал и др., необходими за организиране на прием за 300 гости (за СОП 2) - 1 бр. стр.

5.5.6. Кратко описание на оферента - 1 бр. стр.

5.6. Декларация за използване/неизползване на подизпълнители (съгласно образеца, Приложение № 6) - 1 бр. стр.

5.6.1. Декларации за участие като подизпълнител (съгласно образеца, Приложение № 7) - 1 бр. стр.

5.7. Списък на персонала и данни за автомобила за осигуряване представянето на примерните менюта - 1 бр. стр.

5.8. Нотариално заверено пълномощно (в случай че лицето, което ще представлява оферента в процедурата, не е негов представител по закон) - ... бр. стр.

..... 20.... г.

гр. София

Подпис: Е. Иванов - Христов
(име, длъжност)

/П/



ДО
АДМИНИСТРАЦИЯТА НА
ПРЕЗИДЕНТА

ТЕХНИЧЕСКО ПРЕДЛОЖЕНИЕ

от

„ЛАУРА КЕТЪРИНГ“ ЕООД

УВАЖАЕМИ ДАМИ И ГОСПОДА,

След проучване и запознаване с документацията за провеждане на избор на изпълнител, предлагаме за изпълнение на обществената поръчка с предмет: **Приготвяне и доставяне на храна за официални и работни закуски, обеди и вечери и организиране на коктейли и приеми, давани от президента на Република България**

СЛЕДНИТЕ ПРИМЕРНИ МЕНЮТА:

1. СОП 1 „Приготвяне и доставяне на храна за официални и работни закуски, обеди и вечери“.

МЕНЮ „РАБОТЕН ОБЯД“

По приложена оферта.

МЕНЮ „ОФИЦИАЛНА ВЕЧЕРЯ

По приложена оферта.

2. СОП 2 „Организиране на коктейли и приеми“.

МЕНЮ „КОКТЕЙЛ“

Описват се видовете коктейлни хапки – 10 вида кулинарна продукция и 5 вида сладкарска продукция.

КАКТО И СЛЕДНИТЕ ПРИМЕРНИ МЕРОПРИЯТИЯ

1. СОП 1 „Приготвяне и доставяне на храна за официални и работни закуски, обеди и вечери“.

РАБОТЕН ОБЯД

По приложена оферта.

ОФИЦИАЛНА ВЕЧЕРЯ

По приложена оферта.

2. СОП 2 „Организиране на коктейли и приеми“.

ПРИЕМ

По приложена оферта.

16.06. 2015г.
гр. София

Подпис:

(Е.Иванов/ Упр л)

/П/



ОФЕРТА

Лаура Кетъринг има удоволствието да Ви представи примерна оферта за кетърингово обслужване по повод Вашето мероприятие

Вид на събитието: Работен обяд
Брой гости: 25+2

Салата - 5,80 лв./бр

"Селска салата" - домати, краставици, пресни чушки, лук, маслини и мариновано сирене

Менюто включва по 230гр салата на куверт

Предястие - 5,10 лв./бр

Пълнени тиквички със зеленчуци и кашкавал

Основно ястие - 14,60лв./бр

Филе от пастърва на плоча със зеленчуци и картофи по селски

Менюто включва по 300гр.основно ястие на куверт

Хляб - бял и пълнозърнест земел - 0,60 лв./бр

Десерт - 3,90 лв./бр

"Бабина торта" - орехови блатове, крем от цедено кисело мляко и захаросани плодове

Менюто включва по 130гр десерт на куверт

Готвачи 2-ма /хонорар на човек 60.00лв. без ДДС/

Транспорт - 60.00 лв. без ДДС

КРАЙНА ЦЕНА НА ОФЕРТАТА без ДДС: 988,80 лв.

- В офертата са включени две допълнителни порции за нуждите на ХБЛ
- Срок на валидност на офертата - 90 календарни дни

Вярно с оригинала



ОФЕРТА

Лаура Кетъринг има удоволствието да Ви представи примерна оферта за кетърингово обслужване по повод Вашето мероприятие

Вид на събитието: Официална вечеря
Брой гости: 60+2

Салати - 5,10 лв./бр

"Свежа зелена салата" - микс от свежи салати, репички, маслини и краставици с "Винегрегрет" дресинг

Менюто включва по 230гр салата на куверт

Предястие - 9,80 лв./бр

Руладини от студено пушена пъстърва и чеснови брускети

Основно ястие - 14,90 лв./бр

Задушен телешки джолан върху картофено пълне, гарнирано със зеленчуци

Менюто включва по 300гр.основно ястие на куверт

Следястие - 3,00лв./бр

Подбрани български сирена "Асортти"

Десерт - 4,80 лв./бр

Печена круша с мед и орехи

Менюто включва по 130гр десерт на куверт

Готвачи 3-ма /хонорар на човек 60.00лв без ДДС/

Сервитьори 8 /хонорар на човек 60.00лв без ДДС/

Транспорт - 60 лв. без ДДС

КРАЙНА ЦЕНА НА ОФЕРТАТА без ДДС: 3051,20 лв.

- В офертата са включени две допълнителни порции за нуждите на ХБЛ
- Срок на валидност на офертата - 90 календарни дни

Вярно с оригинала:



ОФЕРТА

Лаура Кетъринг има удоволствието да Ви представи примерна оферта за кетърингово обслужване по повод Вашето мероприятие

Вид на събитието: Коктейл
Брой гости: 300

Коктейлни хапки - 3000 бр. - 2940 лв. без ДДС

Тарталети с авокадо и домати конкасе

Коктейлни доматичета с "Крема"

Синьо сирене в сушени сини сливи

Воловани с карамелезирано цвекло и козе сирене

Брускети с телешки език и заквасена сметана

Петифури с пушено пуешко филе и мус куркума

Шункови рулади със сирене крема, хрян и кисели краставички

Деликатесни хапки с колбаси Асорт - телешко роле, луканка, шунка и други, комбинирани с пастет Капри, орех, маслини, кис. краставички, крема сирене, кашкавал, кетчуп, майонеза, горчица, пресни подправки и лимон

Мини тарт "Лорейн" (синьо сирене, бекон и сметана)

Коктейлни скариди върху пикантни брускети и заквасена сметана

Менюто включва по 10 коктейлни хапки на куверт

Вярно с оригинала:



LAURA catering®

Десертни хапки - 1500 бр. - 1500 лв. без ДДС

Бучелато – традиционен апенински десерт

Мини фъч с кокосови стърготини

Шоколадови кошнички с мус и крокан

Сушени сини сливи обвити в млечен шоколад

Тарталети с плодове и кокос

Менюто включва по 5 десертни хапки на куверт

Инвентар– бар маси ,коктейлни маси ,покривки ,драперии ,големи и средни шампаниери ,стъклени чаши за вода и безалкохолни напитки , стъклени чаши за бяло вино ,стъклени чаши за червено вино ,стъклени купички за ядки ,метални подноси за плата с коктейлни хапки ,ледарка за бар+щипка за лед ,сервитьорски табли ,тирбушони ,салфетки

Сервитьори - 8 човека /хонорар на човек 60,00лв./

Транспорт - 250 лв. без ДДС

КРАЙНА ЦЕНА НА ОФЕРТАТА без ДДС: 5770,00 лв.

- В офертата са включени и нужното количество хапки за предоставяне на проби за ХБЛ
- Срок на валидност на офертата - 90 календарни дни

Вярно с оригинала



ДО
АДМИНИСТРАЦИЯТА НА
ПРЕЗИДЕНТА

Ц Е Н О В О П Р Е Д Л О Ж Е Н И Е

ОТ

„ЛАУРА КЕТЪРИНГ“ ЕООД

УВАЖАЕМИ ДАМИ И ГОСПОДА,

След проучване и запознаване с документацията за провеждане на избор на изпълнител на обществена поръчка с предмет: **Приготвяне и доставяне на храна за официални и работни закуски, обеди и вечери и организиране на коктейли и приеми, давани от президента на Република България**, предлагаме да изпълним обществената поръчка при следните цени в лева:

1. СОП 1 „Приготвяне и доставяне на храна за официални и работни закуски, обеди и вечери“.

1. Обща цена за примерно мероприятие „Работен обяд“ – **988.80лв.**
2. Обща цена за примерно мероприятие „Официална вечеря“ – **3051.20лв.**
3. Цена за осигуряване на един готвач – **60.00лв.**
4. Цена за осигуряване на един сервитьор – **60.00лв.**
5. Цена за транспорт на територията на гр. София :
- 5.1. Цена за транспорт за официална вечеря,обяд,работна закуска до 60 човека- **60.00лв.**
- 5.2. Доставка на плата / до 40бр.максимум / за рамките на гр. София – **30.00лв.**

2. СОП 2 „Организиране на коктейли и приеми“.

1. Обща цена за примерно мероприятие „Прием“ – **5770.00лв.**
2. Цена за осигуряване на един сервитьор – **60.00лв.**
3. Цена за транспорт на територията на гр. София :
- 3.1. Транспорт за коктейл до 300 човека – **250.00лв.**
- 3.2. Доставка на плата / до 40бр.максимум / за рамките на гр. София – **30.00лв.**

Посочените общи цени за примерно мероприятие „Работен обяд“ и за примерно мероприятие „Официална вечеря“/ за примерно мероприятие „Прием“ включват и цената на допълнителни две порции от всички ястия/ коктейлни хапки извън посочените в техническата спецификация, предназначени за осъществяване на

проверка от представител на Националната служба за охрана за спазване на санитарно-хигиенните норми и изисквания

Посочените цени са без данък върху добавената стойност и включват всички преки и непреки разходи, включително, но не само, разходите третиране на отпадъци и др., други данъци, такси и печалба.

16.06. 2015г.

гр. София

Подпис:
(Е.Иванов/ Управи

/П/



LAURA catering®

Всички цени в менюто са без ДДС и са в BGN

САЛАТИ /порция 230-270гр/

Комбинирана салата – снежанка, катък, кьопоолу, печена чушка с копър и мариновано биволско сирене - 5,00 лв.

Салата с хрупкави калмари, мариновани зеленчуци и малинов винегрет – 7.40лв

Бурата - салата от домашно мариновани чери домати, маслини, свежи салатки, кедрови ядки и сос песто – 7.10лв

Салата „Апенини“ – цикория, рукола, карамелизирана круша, сирене „Бри“ в хрупкава коричка и сладко кисел боровинков сос – 8.00лв

„Ботада“ – пилешки филеца, гриловани панчета, айсберг, чери домати, червен лук и меден дресинг – 7.10лв

Салатен микс със скариди "Фило" и тропически дресинг с лайм – 6.50лв

"Селска салата" - домати, краставици, пресни чушки, лук, маслини и мариновано сирене – 5.80лв

Азиатска салата с киноа - фино нарязани зелени салатки, гарнирани със свежи тиквички, жълти чушки, домати и киноа със сос "Мустард" – 6.50лв

„Панзанела“ – бейби спанак, айзберг, чери домати, крутони, пармезан и Средиземноморски дресинг – 6.20лв

„Лютика“ – белени домати, печени червени чушки, овче сирене, магданоз и дресинг – 5.90лв

„Витаминоза“ – червено цвекло, свежи моркови, зелена ябълка, орехи и меден дресинг – 6.50лв

„Априлска салата“ – розови домати, прясно биволско сирене, гарнирано с домашна маслинова паста – 6.60лв

„Салата Фачинанте“ – салатки микс, рукола, чери домати, стафиди, моцарела, пармезан и дресинг – 6.80лв

„Гръцка салата“ – домати, краставици, сирене Фета, пресни чушки, маслини Каламата, червен лук, риган и зехтин – 5.60лв

„Салата Колори“ – айзберг, рукола, сушени домати, авокадо, черен пипер, краставици и „Винегрет“ дресинг – 6.70лв



LAURA catering®

Всички цени в менюто са без ДДС и са в BGN

„Салата Ред Гоут“ – маринован патладжан, салатен микс, пармезан, кедрови ядки, чипс от спек, обилно поляти с дресинг от нар – 8.90лв
Салата "Аликанте" - прошута крудо, бейби спанак, рукола, авокадо и маслиново песто – 7.10лв

Салата "Цезар" - айсберг, крутони и аншоа с " Цезар" дресинг – 5.90лв

Салата "Заз" - рукола, фризе, орехи, сирене "Рокфор", орехови ядки и парченца круши поляти с дресинг от зехтин, малинов оцет, сол и черен пипер - 6.80лв

Салата "Тропикана" - зелена салата, цикория, радиchio, мандарини, грозде, и кедрови ядки с лимонов дресинг – 7.20лв

Салата "Дамасцена" - руладини от печен маринован патладжан с фета и нар, полят с ментов дресинг – 6.30лв

ПРЕДЯСТИЯ /порция 120-150гр/

Поширана круша с френски сирена и шам фъстък – 7,20 лв.

Руладани от тиквички и патладжан с мус от цедено кисело мляко, фета, пресен чесън, сибирски лук и моркови -6.10лв

Гъши дроб с плодове на плоча и сос " Порто" – 14.60лв

Печени патешки гърди с емулсия от кашу, задушен див ориз, полента с фенел, цвекло, ряпа, пяна от жасминов чай и цитросов сос - 9.80лв

Асперджи с бекон и ементал върху мус от пилешки гърди и ментов сос – 9.80лв

Филеца от калкан във филетиран бадем, сос „Скорделя“ с пюре от брукселко зеле, сладки картофи и босилек – 23.00лв

Гуакамоле с царевични питки и свежа мента - 7.20лв

Пълнозърнеста палачинка с тофу и маслинова паста – 5.10лв

Сърми от лапад с бобена паста – 5.50лв



LAURA catering®

Всички цени в менюто са без ДДС и са в BGN

*Хумус с арабски питки и пресен нар
– 7.10лв*

Баба Гануш с арабски питки и зърна нар – 5,60 лв.

Пакетчета от патладжан с моцарела домати и босилек – 5.40лв

Хрупкава кошничка с телешки мус, каперси и маслини – 7.80лв

Самбоси кълцано телешко месо – 5,40 лв.

Смокини с прошуто крудо и горгонзола – 9,60 лв.

Кошнички от прошуто с гриловани тиквички и мус от сирена - 9,40 лв.

Рататуй - Провансалско френско ястие – 4.50лв

Картофено ръоци с пилешки жулиени и винен брюж – 6,80 лв.

Пролетни рулца – 4.20лв

Пълнени тиквички със зеленчуци и кашкавал – 5.10лв

"Черните кули" - патладжан, просо, соева кайма, домати, лук и магданоз – 3.80лв

Паеля с морски дарове – 6.40лв

Тарта с козе сирене и подправки – 5.10лв

Сотирани охлюви в провансалски билки – 15.00 лв.

Кюфтенца от рикота и моркови със сос " Айоли" – 5.40лв

Рибен шиш кебан/сьомга и риба тон/ със семена върху канане от фризе, рукола и чери домати – 14.20лв

Руладини от студено пушена пъстърва и чеснови брускети – 9.80лв

Хрупкава кошничка със сладки картофи и балкански билки – 6.10лв

Руладини от лаврак с тиквички, сушени домати, каперси и див лук – 12.40лв

Коктейл от скариди – 7,50 лв.



LAURA catering®

Всички цени в менюто са без ДДС и са в BGN
ОСНОВНИ ЯСТИЯ /порция 280-310гр/

Патешко магре върху канане от тиква с винен сос, гарнирано с див ориз с киноа – 18,90лв.

Телешко филе от "Блек Ангъс" със задушен зеленчуци, пюре от кестени, огретен от лилав картоф и сос "Росини" – 46.00лв

Агнешко филе с артишок, патладжан, лешниково пюре и сос от мащерка – 41.00лв

Глазирана соьмга с аспержи, бадемово гаспачо, лилав морков, мус от домашно опушен картоф с трюфел, ароматни трохи от карфиол и пiana от мащерка – 28.00лв

Пилешко филе с манго и Рокфорд в билкова коричка върху канане от див ориз, зелени маслини и сос „Кашу“ - 14.60лв

Телешко филе миньон върху пълчета от печени зеленчуци, домати чътни и карамелизиран лук – 28.00лв

Зеленчуков терин – 7.60лв

Задушено заешко бутче върху канане от пилеф – 14.40лв

Заешко роле със спанак и див лук – 13.40лв

Задушено агнешко печено с коричка от горски билки – 15.50лв

Агнешки котлети с конфитюр от дюли и полента със синьо сирене – 20.10лв

Телешко вретено с пюре от леца – 12.10лв

Телешко филе миньон със сос Жу с рорца от прошуто, зелен фасул и моркови – 22.00лв

Телешки руладини със сушени плодове и бри гарнирани с пюре от червена леца – 22.00лв

Свински котлети с пилешки мус и хрупкави зеленчуци – 15.30лв

Свински руладини с карамелизиран лук и манатарки – 13.90лв

Скалопини от свинско бон филе с мацарела и сушени домати 14.10лв



LAURA catering®

Всички цени в менюто са без ДДС и са в BGN

Свински медальони със сини сливи и моцарела – 8,00лв.

Задушен телешки джолан върху картофено канapé, гарнирано със зеленчуци – 14.90лв

Филе от пастърва на плоча със зеленчуци и картофи "Дафиноаз" – 14.60лв

Руладини от пастърва с див лук, песто и зелени маслини – 14.40лв

Пиле „Териаки“ с гриловани зеленчуци и риган – 8.90лв

Пълнени пилешки филета със сирена и сицилиански подправки 7.90лв

"Шамбала" - Пилешки руладини с локум и индонезийски подправки – 7,40лв.

Златни пармезанани пилешки филета – 7,90лв.

Тарта с ориз , син домати и гъби – 7,80лв.

Кюфтенца от тиквички с чили паста – 6,80лв.

ДЕСЕРТИ /порция 140-160гр/

Тарт – с нежен ванилов крем и сезонни плодове – 3.90лв

Печена тиква с канела мед и орехи – 3.90лв

"Бабина торта" - орехови блатове, крем от цедено кисело мляко и захаросани плодове – 3.90лв

Круша във вино и карамелен сос – 4.80лв

Лимонов чийзкейк – 3.90лв

Млечен ябълков сладкиш – 3.90лв

Милфой със смокини и рикота- 4.90лв

Касис терин – 4.30лв



LAURA catering®

Всички цени в менюто са без ДДС и са в BGN

Карамелизиран ябълков сладкиш – 4.10лв

Шоколадова торта с мус , бадеми и френско грозде – 3,90 лв.

Кестенов сладкиш с натурален шоколад и лешници – 3,90лв

ХЛЯБ

Спелта – 10.40лв/кг

Лимец – 10.40лв/кг

Три сорта семена – 10.40лв/кг

Питка бяла или пълнозърнеста – 0.60лв/бр

Розички масло 3 вида – 0.60лв/бр



LAURA catering®

Всички цени в менюто са без ДДС и са в BGN
МЕНЮ КОКТЕЙЛ

СТУДЕНИ ХАПКИ

	1,20
Спаначен киш със зелен чай	лв. 0,90
Кошнички с тофу ,маслинова паста и чушки	лв. 0,90
Солени орехови палачинки с кълнове	лв. 0,90
Коктейлни доматичета с пастет от синьо сирене	лв. 1,10
Пълнозърнести мини резини с пастет от нахут и мента	лв. 1,00
Коктейлни доматичета с мус от авокадо	лв. 1,10
Руладини от тиквички с моцарела	лв. 1,00
Мини Уелски тартини с жълто сирене и маслини	лв. 1,00
„Портобелло” – вариация на оризови топчета в бутер тесто гарнирани с жълти сирена и гъби	лв. 1,00
Мини лодка от краставица с червен хумус	лв. 0,90
Мини хрупкава мамалига	лв. 1,10
Пълнени моркови	лв. 1,30
Бонобони от точени кори с пармезан	лв. 1,00
Коктейлни доматичета с “Крема”	лв. 1,10
Млечни топчета с крем Филадельфия ,семена и ароматни билки	лв. 1,00
Мини сармички с лапад и боб	лв. 1,20
Пъф чийз	лв. 1,00
Пъф с маслини	лв. 1,10
Изкусителни спирали от сирене Гауда с лек млечно-плодов пълнеж	лв. 1,20
Френски сирена със сушени плодове и крекърси	лв.



LAURA catering®

Всички цени в менюто са без ДДС и са в BGN

	0,90
<i>Профитероли с Рокфор, орехи и магданоз</i>	лв. 1,10
<i>Воловани с пастет от овче сирене, чушки и билки</i>	лв. 0,90
<i>Пате от боб и балкански подправки</i>	лв. 1,10
<i>Мини терин от тиквички с филаделфия и ароматни треви</i>	лв. 1,10
<i>Тарталети с козе сирене и чери домати</i>	лв. 1,10
<i>Тарталети с козе сирене и грозде</i>	лв. 1,00
<i>Тарталети с авокадо и домати конкасе</i>	лв. 1,00
<i>Тарталети със синьо сирене и "Уолдорф"</i>	лв. 1,10
<i>Тарталети с козе сирене и асперджи</i>	лв. 1,10
<i>Воловани с карамелезирано цвекло и козе сирене</i>	лв. 1,00
<i>Воловани със сирене Паладин и чери домати</i>	лв. 1,00
<i>Ризото със зеленчуци в хрупкава кошничка</i>	лв. 0,90
<i>Синьо сирене в сушени сини сливи</i>	лв. 1,10
<i>Чери домати с бейби моцарела и босилково песто</i>	лв.
Домашни брускети	0,90
<i>Брускети със сицилианска салца</i>	лв. 0,90
<i>Брускети с дип от червено цвекло</i>	лв. 0,80
<i>Брускети с печено сирене и мед</i>	лв. 1,00
<i>Брускети с рикота, чушки и артишок</i>	лв. 0,90
<i>Брускети с телешки език и заквасена сметана</i>	лв. 0,90
<i>Брускети с анишуа и домати песто</i>	лв. 1,00
<i>Брускети с печено сирене и сушени домати</i>	лв.



LAURA catering®

Всички цени в менюто са без ДДС и са в BGN

	0,90
Брускети с пастет от авокадо, червени чушки и сирене	лв.
Коктейлни хапки с месо	1,60
Тортила питка с авокадо ,телешко накълцано и бобена паста	лв.
Телешко с круши и "Бри"	1,60
Мус от гъши дроб с ябълков чипс	лв.
Емпанадас с чоризо	1,20
Бонбони от точени кори с пушени гърди	лв.
Мини спаначени бисквити с пушен бекон	1,10
Мини мамалика с бекон	лв.
Деликатесни хапки с колбаси Асорти - пилешко роле, луканка, шунка и други, комбинирани с пастет Капри, орех, маслини, кис.краставички, крема сирене, кашкавал, кетчуп, майонеза, горчица, пресни подправки и лимон	1,10
Мини гирос с "Баба Гануш" и говежда пастърма	лв.
Коктейлни спирали с прошуто, чушки и крема	1,20
Воловани с авокадо и пиле къри	лв.
Воловани с чоризо и гриловани тиквички	1,00
Профитероли с пастет от пилешки дробчета и подправки	лв.
Мини-палачинки с пражка шунка, желе "Касис" и крем "Холандезе"	1,00
Шункови рулади със сирене крема, хрян и кисели краставички	лв.
Кростини с червено цвекло и телешко	0,90
Петифури с пушено пуешко филе и мус куркума	лв.
Палачинкови рула с пикантен пълнеж от месо и подправки	1,10
Френски сирена в плодов аспик и орехови ядки	лв.
Мини тарт "Лорейн" (синьо сирене, бекон и сметана)	1,00



LAURA catering®

<i>Всички цени в менюто са без ДДС и са в BGN</i>	1,20
<i>Воловани с пресни зеленчуци, меки сирена и селектирани колбаси</i>	лв. 1,00
<i>Палачинкови пълнечета с пиле, рукола и Филадельфия крем</i>	лв. 1,00
<i>Палачинкови пълнечета с пиле и доматиена салца</i>	лв. 1,60
<i>Сушени смокини с прошуто</i>	лв. 1,60
<i>Печено свинско бон филе върху канане от черен хляб с мус от морков и манго</i>	лв. 1,00
<i>Хапки с мус от пилешки дроб, коняк, мащерка и карамбол</i>	лв. 1,30
<i>Хапки с рибни деликатеси</i>	лв. 1,60
<i>Калмари в кашкавалена коричка</i>	лв. 1,50
<i>Фунийки от пушена съомга, пълнени със сирене "Крема"</i>	лв. 1,00
<i>Маринована съомга в хрупкав пармезан</i>	лв. 0,90
<i>Солени пастички с пушена пълтърва, майонеза, пресен лук и копър</i>	лв. 1,10
<i>Тарталетки с риба тон, майонеза, копър, лимон, лук, кис.крас., подправки</i>	лв. 1,60
<i>Чери доматичета с пушена пълтърва и пикантен пастет от зелени маслини</i>	лв. 1,60
<i>Руладини пушена съомга с мус от морски дарове</i>	лв. 1,00
<i>Мини блини с пушена съомга и бит каймак</i>	лв. 1,00
<i>Коктейлни скариди върху пикантни брускети и заквасена сметана</i>	лв. 1,00
<i>Мини блини с мус от авокадо и риба тон</i>	лв. 1,00
<i>Фритата с мус от авокадо и съомгов хайвер</i>	лв. 1,20
<i>Профитероли с пушена съомга, копър, крема сирене и лайм</i>	лв. 1,00
<i>Кростини с риба тон и салца верде</i>	лв. 1,40
<i>Мини креб по провансалски със заквасена сметана и червен хайвер</i>	лв. 1,20
<i>Хапки с пушена съомга, зелена салата, копър и лимон</i>	лв. 1,10
<i>Деликатесни хапки от черен хайвер, зелена салата, лимон и копър</i>	лв.



LAURA catering®

Всички цени в менюто са без ДДС и са в BGN	1,10
Деликатесни хапки от червен хайвер , зелена салата, лимон и копър	лв. 1,10
Полента с авокадо и червен хайвер	лв. 1,10
Хапки с дроб от риба "Треска", зелена салата , чили сос и копър	лв. 1,20
Хапки с пушена пъстърва и пастет от маслини	лв.
Крустадини от хрупкаво тесто	
Крустадини от хрупкаво тесто с гъби, моркови, спанак, кашкавал, сос Бешамел и подправки, запечени на фурна	0,85
Крустадини от хрупкаво тесто с пиле, гъби, бекон, кашкавал и сос Бешамел, запечени на фурна	лв. 1,00
Крустадини от хрупкаво тесто с пармска шунка, чушка и сирене Чедър, запечени на фурна	лв. 1,00
ТОПЛИ ХАПКИ	
Вегетариански хапки	
Картофени крокети с бадемови ядки	лв. 0,80
Магданозени кюфтенца	лв. 0,90
Мини кюфтенца от леща	лв. 0,90
Аранчини/оризови кюфтенца/ с босилек и риган	лв. 0,80
Сърмички с лозов лист, булгур , стафиди и арабски подправки	лв. 0,90
Сармички с лозов лист, ориз и зеленчуков пълнеж	лв. 0,80
Паниран карфиол с филетирани бадеми	лв. 0,80
Картофени крокети с бадемови ядки	лв. 0,90
Поширани тиквички с пълнеж от сирена и пресни подправки	лв. 0,90
Зеленчукови кюфтенца с ароматни треви	лв. 1,10
Чери домати с пармезан	лв. 0,90
Мини кюфтенца от кус кус с домати и салца	лв.
Пилешки хапки	
Пилешки шишчета Тандури с лук, чушка и индийски подправки	1,10



LAURA catering®

Всички цени в менюто са без ДДС и са в BGN

	1,05
<i>Панирани пилешки месеца с филирани бадемови ядки</i>	лв. 1,25
<i>Пилешки шишчета с ананас "Хавая"</i>	лв. 1,20
<i>Индонезийски шишчета в специална марината</i>	лв. 1,10
<i>Японски пръстчета от пилешки гърди в специална марината с бял сусам</i>	лв. 1,20
<i>Пилешки ноазети с пълнеж Изненада</i>	лв. 1,15
<i>Крепки мариновани пилешки бонфиленца с хрупкав бекон</i>	лв. 1,10
<i>Пилешки крокети със счукал хляб, пресни подправки и кашкавал</i>	лв. 1,20
<i>Пилешки бухтички със синьо сирене, сметана, семена и ядки</i>	лв.
Месни хапки	1,20
<i>Шишчета от телешко задушено с манатарки и винен сос "Жонак"</i>	лв. 1,20
<i>Мини свински рулади с червено песто, рукола и бяло сирене</i>	лв. 0,90
<i>Цариградски кюфтенца с кашкавал и свежи подправки</i>	лв. 0,90
<i>Гръцки кюфтенца с бадеми, картофи, стафиди, месо и ароматни тревы</i>	лв. 1,10
<i>Ориенталски кюфтенца на клечка/ шиш кебап/</i>	лв. 1,20
<i>Английски гъби пълнени с Рокфор и бекон</i>	лв. 1,20
<i>Свински бонфиленца с руска водка, бял пипер и естрагон</i>	лв. 1,10
<i>Шишчета от гъби, фаршировани със сирене Гауда и завити в бекон</i>	лв. 1,10
<i>Руладини от свинско филе с бекон и лют пипер</i>	лв. 1,20
<i>Свински филенца с пармезан</i>	лв. 1,30
<i>Фурми с козе сирене и бекон</i>	лв.
Мини банички от бутер тесто	0,90
<i>Хрупкави банички със спанак и сирене</i>	лв. 0,90
<i>Банички с праз и ориз</i>	



LAURA catering®

<i>Всички цени в менюто са без ДДС и са в BGN</i>	1,00
<i>Банички с тиква и орехи</i>	лв. 0,80
<i>Хрупкави банички със сирене</i>	лв. 0,90
<i>Хрупкави банички с месо, домати, лук и ким</i>	лв. 0,90
<i>Хрупкави банички с филе, кашкавал, кис. краставички, чубрица и сусам</i>	лв. 0,90
ДЕСЕРТНИ ХАПКИ	
<i>Хрупкави шоколадови сърца</i>	лв. 0,90
<i>Цветна панакота в чаша</i>	лв. 1,40
<i>Шоколадови петифури с пияни вишни</i>	лв. 1,80
<i>Петифури с шоколадов и английски крем</i>	лв. 0,90
<i>Бучелато – традиционен апенински десерт</i>	лв. 1,00
<i>Мини фъч с кокосови стърготини</i>	лв. 1,00
<i>Шоколадови профитероли</i>	лв. 1,10
<i>Плодови кошнички с винен крем</i>	лв. 1,10
<i>Смокинови бонбони</i>	лв. 1,30
<i>Мабани с крем от манго и маракуйя</i>	лв. 1,10
<i>Бисквитени шотове</i>	лв. 1,20
<i>Плодови шишчета - киви, манго, грозде, пъпеш</i>	лв. 1,00
<i>Тарталети с плодове и кокос</i>	лв. 0,90
<i>“Шу ала крем” със сметанов крем и пудра захар</i>	лв. 1,20
<i>Шоколадови петифури Гараш с бадемово пралине</i>	лв. 1,00
<i>Мини плодов пай</i>	лв. 1,10
<i>Мини тарт с карамелизирани ябълки и бит каймак</i>	лв. 1,00
<i>Мини лайм парфе</i>	лв. 1,00



LAURA catering®

Всички цени в менюто са без ДДС и са в BGN

	1,00
<i>Мини виенски шрудел със зелени ябълки и карамелизирани орехи</i>	лв. 1,00
<i>Орехови петифури</i>	лв. 1,00
<i>Мини брауни</i>	лв. 1,00
<i>Мини чийзкейк с пресни ягоди</i>	лв. 1,00
<i>Сушени сини сливи обвити в млечен шоколад</i>	лв. 1,00
<i>Сушени кайсии поляти с черен шоколад</i>	лв. 1,00
<i>Шоколадови кошнички с мус и крокан</i>	лв. 1,20
<i>Тарталети с мед и ядки</i>	лв.

