Isini severek yapan, aradiği ilhami Kolektit te kestedenlere tasarlannes, toplante ve

etkinlikler

BASİT KOKTEYL MENÜSÜ / LIGHT COCKTAIL MENU

Masalara / On the tables:

Mısır / Pop Corn

Kuruyemiş / Nuts

Cips / Chips

Yufka Çıtır / Phyllo Pastry

& ×

Portakal Suyu, Vișne Suyu, Şeftali Suyu, Elma Suyu / Orange Juice, Cherry Juice, Peach Juice, Apple Juice

Naneli Limonata / Lemonade with Mint

Coca Cola, Coke Light, Coca Cola Zero

Fanta, Sprite

Su ve Soda / Water and Mineral Water

ZENGİN KOKTEYL MENÜSÜ / COCTAIL MENU

Masalara / On the tables:

Sebze Buketi (Salatalık, Havuc, Cherry Domates)

Kuruyemiş / Nuts

Zeytinli Yufka Çıtırları / Phyllo Pastry with Olives

&≈

Soğuk Kanapeler / Cold Canapes

Krutonlar Üzerinde Tatlı Bezelye Püreli Dana Jambonlu Kanepe / Veal Ham with Sweet Pea Puree on Thinly Sliced Baguette Bread Kızartılmış Mini Lavaşlarda Tavuk Salatası Hafif Mayonez Ve Ekşi Sos Ile / Chicken Salad Flavored with Light Mayonnaise and Sour Bruscetta

જે જે

Sicak Kanapeler / Hot Canapes

Peynirli Yeşil Mercimekli Çıtır Milföy Börekler / Mini Milfoy Pastries Filled with Green Lentils and e Cheese

Kinoalı Köfte Topları Mini Quinoa Meat Balls

Mücver topları/ Zuccini Fritters

&≈

Portakal Suyu, Vișne Suyu, Şeftali Suyu, Elma Suyu / Orange Juice, Cherry Juice, Peach Juice, Apple Juice

Naneli Limonata / Lemonade with Mint

Coca Cola, Coke Light, Coca Cola Zero

Fanta, Sprite

Su ve Soda / Water and Mineral Water

FINGER FOOD MENÜSÜ / FINGER FOOD MENU

Masalara / On the tables:

Sebze Buketi (Salatalık, Havuc, Cherry Domates)

Kuruyemiş / Nuts

Zeytinli Yufka Çıtırları / Phyllo Pastry with Olives

જે•જો

Soğuk Kanapeler / Cold Canapes

Bardaklarda Kereviz Salatası Yeşil Elma ve Hafif Tava Edilmiş Ceviz Dekoru /Celery Salad with Green Apple and Walnuts Pesto Soslu Tavuk Wrapler / Chicken Wraps with Pesto Sauce

Muhamarra Soslu Dil Peynirli Mini Sandöviç / Cheese Sandwich with Crushed Walnuts, Olive Oil and, Lemon Sauce

Mini Ekmeklerde Jambon Küpleri, Turşu Hardal Sosu ile/ Beef Ham Cubes with Olives and Pickles with Its Mustard Mayonnaise Sauce Ev Yapımı Mısır Ekmek Üzerinde Mantar Kavurması Közlenmiş Kırmızı Biber ile / Sauteed Mushrooms Flavored with Grilled Red Pepper

Served on Homemade Corn Bread

&∙®

Sicak Kanapeler / Hot Canapes

Mini Hamburger / Mini Hamburger

Mini Sosisli Hardallı Sandviç / Mini Hotdog

Zencefilli Hindistancevizi Sütü ile Pişirilmiş Tavuk Küpleri / Chicken Cubes Marinated with Coconut Milk and Ginger Sauce Peppers and Spring Onions with Cashew Served in Mini Casserole

Patlıcanlı Üçgen Börek /Pastry Rolls with Eggplant

&≈

Tatlılar/ Dessert

Bardaklarda Muzlu Magnolia / Magnolia with Banana Served in Glasses

Shot Bardaklarında Damla Sakızlı Sütlaç Tel Kadayıf ile /Traditional Rice Pudding with Mastic Served in Shot Glasses

જે જો

Portakal Suyu, Vișne Suyu, Şeftali Suyu, Elma Suyu / Orange Juice, Cherry Juice, Peach Juice, Apple Juice

Naneli Limonata / Lemonade with Mint

Coca Cola, Coke Light, Coca Cola Zero

Fanta, Sprite

Su ve Soda / Water and Mineral Water

KOKTEYL PROLONGE MENÜSÜ / COCKTAIL PROLONGE MENU

Masalara / On the tables:

Sebze Buketi (Salatalık, Havuc, Cherry Domates) / Crudité

Kuruyemis / Nuts

Grissini Çubukları / Grissini

જે જે

Kanepeler/ Canapés

Shotlarda Mozarrella topları, Cherry Domates ve fesleğen sos ile / Mozzarella & Cherry Tomato with basil sauce served on shot glasses

Tuzlu Küllahlarda Kapari Çiçekleri İle Hazırlanmış Somon Tartar / Salmon Tartar & Capers in Cones

Ispanaklı Bruchetta / Bruchetta With Spinach

Ev yapımı Takolarda Hindi füme Küpleri Tatlı Chili sos ile / Smoked turkey cubes salad sweet chili sauce served in home made Tacos

&&

Soğuk Büfe/ Cold Buffet

Şalgam suyuna çektirilmiş Buğday Salatası Yeşil Baharatlar ile / Cracked Wheat Salad With Turnip Juice And Green Herbs

Reyhanlı Balkabaklı Bebek Patates Salatası / Baby Potato Salad with Pumpkin Slices And Red Basil

Narlı Maş fasulyesi Salatası / Mung bean Salad with Fresh Pommegranate

Erken Hasat Zeytinyağlı Dört peynirli Tortellini Salatası renkli biberler, mor lahana ve yeşil otlarla /Tortellini Salad with Four types of cheese served with colorfull peppers, red cabbage and green Herbes

Zeytinyağlı Yaprak Sarma / Stuffed Wine Leaves

Kızarmış Kabak ve Patlıcan Dilimleri / Fried Zucchini and Eggplant

Salata Sosları / Salad Dressings:

Limon Sosu, Baharatlı Zeytinyağı, Balsamik Sirkesi / Lemon Sauce, Olive Oil with Herbs and Balsamic Vinegar

Ekmek Çeşitleri / Bread Selections:

Giabatta (Sade, Cevizli, Zeytinli) / Ciabatta (Plain, Walnut, Olive)

&&

Sıcak Büfe / Hot Buffet

Fırında Somon Köftesi / Baked Salmon Balls

Şarap Soslu Dana Antrikot Dilimleri / Beef Entrecote with Red Wine Sauce

Patlıcan Beğendi Bechamel Sos ile / Eggplant Puree with Bechamel Sauce

Susamlı Patates Küpleri / Fried Potato Cubes with Sesame Seeds

&&

Tatlı/ Dessert

Islak Çikolatalı Kek Vanilya Soslu / Wet Chocolate Cake with Vanilla Sauce

Shot Bardaklarda Damla Sakızlı Sütlaç / Traditional Rice Pudding served in Shot Glasses

Taze Mevsim Meyve Sepeti / Fresh Fruit Basket

İCKİ MENÜSÜ / DRINKING MENU

Arcadia Kırmızı Beyaz / Arcadia Red and White Wine

Efes Pilsen Bira / Efes Pilsen Beer

Dry Cin veya İstanbul Cin/ Dry Gin or Istanbul Gin

Istanblue Votka / Istanblue Vodka

Tonik/ Tonic

	Fiyat / Price
Basit Kokteyl Menü / Light Cocktail Menu - KDV HARİÇ / W-OUT VAT	565 TL
Zengin Kokteyl Menü / Cocktail Menu – KDV HARİÇ / W-OUT VAT	850 TL
Finger Food Menü / Finger Food Menu - KDV HARİÇ / W-OUT VAT	1050 TL
Kokteyl Prolonge Menü / Cocktail Prolonge Menu - KDV HARİÇ / W-OUT VAT	1350 TL
Limitli İçki Farkı (kişi başı 2 adet) / Limited Alcohol Fee (2 drinks per person)- KDV HARİÇ / W-OUT VAT	300 TL
Limitsiz İçki Farkı (2 Saat) / Unlimited Alcohol Fee (for 2 hours) / - KDV HARİÇ / W-OUT VAT	350 TL
Limitsiz İçki Farkı (4 Saat) / Unlimited Alcohol Fee (for 4 hours) - KDV HARİÇ / W-OUT VAT	500 TL
Büşon Ücreti (Kişi Başı)/ Buchon Fee (Per Person) - KDV HARİÇ / W-OUT VAT	95 TL

Fiyatlarda KDV hariç olup, ekipman, alt yapı malzemesi, mutfak gereçleri temini, tüm servis ekipmanları, tek tip giyinmiş servis elemanları, tüm teknik donanım ve malzeme ile bunların nakliyesi de birim fiyata dahildir.

Belirtilen kişi sayısına göre hazırlık yapılacaktır. Minimum sipariş adedi 20 kişiliktir. Gelen kişi sayısı kadar faturalandırılacaktır. Büfe ve servis süresi maksimum 2 saattir.

Prices are excluding VAT. Equipment, infrastructure materials, kitchen utensils, all service equipment, uniformed dressed service personnel, all technical equipment and materials and their transportation are included in the unit price. Preparation will be done up to the guaranteed number. Order should be minimum for 20 pax.

Invoice will be prepared up to the number of guest. Buffet and service will be open for 2 hours.