

Банкетное меню 3000 рублей

+ Сервисный сбор 10%

*Итого выход на персону без учета напитков составляет 1170 гр +600 мл напитков
Всё перечисленное входит в вышеуказанную стоимость.*

Холодные закуски, салаты, выставляются в общих блюдах по несколько порций из расчёта на ваше кол-во человек.

Холодные закуски:

1. Овощное ассорти 110 гр
(огурцы, помидоры, зелень свежая)
2. «Селедочка под водочку» канапе из сельди на бородинском хлебе 70 гр
(картофель, сельдь, лук маринованный, зелень, бородинский хлеб)
3. Ассорти Итальянских колбас 50/10 гр
(дуэт колбаса тк и салями)
4. Рулетики ветчинные с сырной начинкой 50 гр
(ветчина, сыр творожный, чеснок, майонез)
5. Ассорти рыбных мини-валованов 80 гр
(валованы с паштетом из копчёной скумбрии и вяленным желтком и зелёным луком;
тартар из лосося в волованах)
6. Ассорти мини- брускет 80 гр
(брускетта с индейкой, сладким перцем и эстрагоном;
брускетта с печёными овощами)

Салаты:

1. Салат из буженины с печеными овощами 100 гр
(буженина, печеный картофель, печеный болгарский перец, печеная морковь, жареные шампиньоны, горчица зерновая, майонез)
2. Салат с копчёной скумбрией 100 гр
(скумбрия горячего копчения, картофель печёный, фасоль стручковая, морковь печёная, яйцо куриное отварное, лук зелёный)
3. Салат «Пикантный» 100 гр
(кура филе, яблоко, свежий огурчик, жареные грибы, сыр Гауда, майонез)

Горячее блюдо на выбор:

1. Люля-кебаб из курицы с печёным картофелем и томатным соусом Сальса 120/150/30 гр
2. Тельное из судака и щуки с ризотто и овощами, соусом Тар-тар 120/150/30 гр

Хлебная корзина:

Хлебная корзина 120 гр
(хлеб чёрный, батон)

Напитки:

Морс из лесных ягод 200 мл
Вода минеральная (негаз) 400 мл