

Банкетное меню 4500 рублей

Итого выход на персону без учета напитков составляет 1450 гр + 1000 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. Рыбное Ассорти 100 гр
(профитроли со скумбрией; Лосось шеф-посола; Сельдь балтийская с картофелем на тосте ржаного хлеба с маринованным луком)
2. Мясное ассорти 140 гр
(буженина домашняя с горчицей;
паштет из куриной печени в воловане;
домашний галантин из цыплёнка с нори и орешками кешью;
слайсы телячьего языка с хреном и грецким орехом)
3. Овощное крудité 110/10 гр
(болгарский перец, томаты грунтовые, огурцы, сельдерей, ассорти свежей зелени.
Сервируется соусом сметанный с хреном)
4. Антипаста 80 гр
(салями, ветчина, пармезан, колбаски пиколини, томаты вяленые, корнишоны,
хрустящий багет, оливки и маслины в маринаде)
5. Ассорти кавказских сыров 70 гр
(нежный адыгейский, сулугуни, моцарелла, с гроздьё винограда, конфитюр из кураги,
сырные крекеры, грецкий орех)

Салаты:

1. Овощной микс с лососем 100 гр
(овощной микс с кусочками запечённого лосося и медово-горчичным соусом)
2. Салат из листьев Ромейна и тёплой цыплячьей грудки 100 гр
(салат ромейн, черри, куриная грудка, соус Цезарь, сыр пармезан, гренки)
3. Салат Винченцо 100 гр
(говядина, шампиньоны, картофель, маринованные огурцы)

Мини-закуски для каждого гостя:

1. Брускетты с вялеными томатами и луковым творогом 50 гр
(французский багет, томаты вяленые, луковый творог, квас томленный, лук зелёный,
семечки подсолнуха)
2. Брускетта с чоризо, моцареллой и овощами 50 гр

Горячая закуска в стол:

1. Курник с грибами 60 гр
(слоено-хрустящий курник с нежной курочкой и грибным соусом)
2. Кулебяка с рыбой и шпинотом 60 гр
(слоёно-хрустящая кулебяка с дуэтом красной и белой рыбы, шпинат, сыр моцарелла,
семена кунжута)

Горячее на выбор:

1. Куриная грудка под соусом Бешамель с овощным ризотто 120/150/30 гр
2. Филе судака на подушке из зелёного горошка и кукурузы под сливочным соусом 120/150/30 гр
3. Медальоны из свиной вырезки с соусом из лесных грибов и картофелем 120/150/30 гр

Хлебная корзина:

Пшеничный и ржаной багеты со сливочным маслом 120 гр

Напитки:

Домашний морс из лесной ягоды 250 мл

Вода минеральная с лимоном 500 мл

Чай пакетированный ассорти 150 мл

Кофе заварной 100 мл