

Банкетное предложение «Созвездие»
Меню банкета 2 700 (руб/чел)

Приветственный фуршет в подарок от «Грин Отеля»

- **Коктейль «Французский поцелуй»** 1/100
- **Фруктово-ягодные канапе «Веселый ананас»** 1/ 10/10/15

Меню банкета:

Фирменный салат «Ницца» 1/100
Лосось слабой соли, томаты, картофель, зеленый лук, майонез

Салат «Янгилик» 1/80
Филе отварной говядины, болгарский перец, помидоры, огурец, перец зеленый, острый, зелень, оливковое масло, соевый соус

Салат «Столичный» 1/100
Классический салат с куриным филе и майонезом.

Букет из свежих овощей и зелени 1/80

Мясное ассорти 1/30/30/30
Коллекция из ломтиков буженины, куриного рулета с беконом, рулета из свинины с грибами, собственного приготовления, колбасы т/к. Подается с соленым огурчиком, русским хреном и маслинами

Мини бутерброды с красной икрой маслом и лимончиком 1/20/15/5

Розочки из лосося слабой соли с сыром Филадельфия и кедровыми орешками 1/60/10
Подается на листьях салата Лоло Россо с маслинами и лимоном

Закуска горячая:

Жульен из филе цыпленка 1/100
Нежный сливочный жульен под сырной шубкой

Горячее (на выбор):

Котлета «по-Киевски» с отварным картофелем и зеленью 1/130/150/30
или

Стейк – бабочка из форели с овощами гриль и отварным картофелем 1/130/150/30
или

Шашлык из свинины с томатами, баклажанами и перцем, приготовленными на мангале 1/130/150

Хлебная корзина 3 кус

Клюквенный морс 1/200

Шампанское сладкое Испания 1/150

Ассорти из сезонных фруктов

Бананы, мандарины, груши, виноград, физалас

1/100

Десерт: Чиз Кейк классический с кофейным топингом

1/100/5

Чай/Кофе

(на выбор)

1/150

- *Алкогольные и безалкогольные напитки без ограничения с собой*
- *Обслуживание и текстильное оформление 5% от стоимости заказа.*