

**Банкетное меню №2**  
1950 рублей на 1 персону

Холодные закуски 350 гр.

**Черри – Капрезе**

\томаты, сыр моцарелла, базилик, соус Песто, орешки\

**Мясо от Шефа**

\буженина, язык молодого бычка, куриное филе, «русская горчица» и сливочный хрен\

**Сырное ассорти**

\ассорти сыров с медом, орешками, виноградом\

**Рулетики из ветчины с нежнейшим сыром из Норвегии**

**Филе сельди с лучком в окружении запеченного картофеля.**

**Овощи свежие крупной нарезки, с оливковым маслом и бальзамическим уксусом**  
(помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, зелень, олив. масло, бальзамический уксус)

Салат-бар 300 гр.

**Салат «Прованс» мясной**

\говяжье филе, куриное филе, картофель, морковь, огурчик, свежий горошек, яйцо,  
майонез, зелень\

**Салат из рыбы по рецепту Мамы Шефа**

\картофель, треска горячего копчения, красный лук, свежий огурец, соус араманго\

**Салат «Цезарь» с курицей**

\куриное филе, свежий салат айсберг, сыр пармезан, томаты черри, багет, запеченный  
со специями, соус "цезарь"\

Горячая закуска 80 гр.

**Блинчик с прованской начинкой**

Горячие блюда на выбор 300 гр.

**Стейк из свинины, подается с горчичным соусом, гарнируется картошечкой**  
или

**Филе трески, подается под сливочно винным соусом на подушке из пюре**  
или

**Куриное филе приготовленное в сувиде подается на подушке из тыквенного пюре**

Сервис стол

**Хлебная корзина 100 гр. \чёрный хлеб и багет\**

Стоимость меню ~~2400 руб.~~ 1950 руб.\*  
\*стоимость действительна до 30.11.20

**При заказе банкетного меню в подарок:**

Аренда зала 5 часов (до 23.00)

Аренда плазменной панели

Аренда профессионального светового оборудования

Аренда профессионального звукового оборудования

Классическое накрытие текстилем

Украшение столов копиями живых цветов

Фотозоны

Мольберт, нумерация столов