

Банкетное меню №3
2450 рублей на 1 персону

Холодные закуски 450 гр.

Тост с красной рыбой

\лосось шеф посола, сливочный сыр, икра, тост\

Мясо от Шефа

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

Куриный рулет с черносливом от Шефа

\куриное филе, чернослив\

Сырное ассорти

\ассорти сыров с медом, орешками, виноградом\

Рулетики из ветчины с нежнейшим сыром из Норвегии

Русский разносол

\солёный огурчик, маринованный лучок, сало белорусское, гренки ржаные, горчица русская, хрен\

Ассорти оливок и маслин

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 теплый с говядиной с соусом терияке домашнего приготовления

\микс салат зеленый, говядина, картофель деревенский, соус терияки кунжут\

Салат «Цезарь» с курицей

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

Горячая закуска 120гр.

Запеченный картофель кристмас с беконом и сыром

Горячие блюда на выбор 300 гр.

Запечённая буженина под томатным соусом с медальонами картофеля

или

Филе форели под песто на подушке из стручковой фасоли и печеного картофеля

или

Куриное филе приготовленное в сувиде подается на подушке из тыквенного пюре

Сервис стол

Хлебная корзина 100 гр. \чёрный хлеб и багет

Сезонные фрукты 100 гр.

Стоимость меню ~~2945 руб.~~ 2450 руб.*
*стоимость действительна до 30.11.20

При заказе банкетного меню в подарок:

Аренда зала 6 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