

Банкетное меню №4

2950 рублей на 1 персону

Холодные закуски 500 гр.

Итальянское плато

\пепперони, сальчичони, прошутто, пармезан, руккола, кристальный лук, вяленые томаты, каперсы\

Мясо от Шефа

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

Сырное плато

\твердый сыр, сулугуни, бри с хлебцами, медом, орешками и виноградом\

Рыбная река

\лосось шеф посола, лангустины, скумбрия филе, икра красная\

Томаты – Капрезе

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

Русский разносол

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

Салат-бар 400 гр.

Салат «Прованс» мясной

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

Салат Греческий

\свежие овощи, сыр фета, маслины, оливковый дрессинг\

Салат «Цезарь» с курицей

\салат айсберг, креветки, сыр пармезан, крутоны, томаты черри, соус цезарь\

Салат с утиной грудкой и апельсинами подается с миксом салата, с клюквенным соусом выдержанным на красном вине

Горячая закуска 120гр.

Шашлычок из филе цыпленка с черри

Горячие блюда на выбор 300 гр.

**Стейк из филе лосося с соусом «Песто», подается с овощами гриль
или**

**Свинные медальоны с бекончиком подается с бочонками из 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 ~~3650 руб.~~ 2950 руб.*
*стоимость действительна до 30.11.20

При заказе банкетного меню в подарок:

Аренда зала 7 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