

Меню банкета №2

Холодные закуски:

- Лосось пряного посола с укропом и перцем Розэ, 50 гр.
- Палтус холодного копчения с лимоном, 50 гр.
- Филе сельди с теплым картофелем и маринованным луком, 50/50/20 гр.
- Ростбиф из мраморной говядины с Дижонской горчицей, 50 гр.
- Салями Милано с оливками и маслинами, 50 гр.
- Буженина по-домашнему с хреном и корнишонами, 50 гр.
- Салат «Цезарь» с пуляркой, пармезаном и соусом из анчоусов, 100 гр.
- Салат с ростбифом, грибами вешенками, печеным перцем и соусом Терриакки, 100 гр.
- Капрезе с сыром Моцарелла и соусом Песто, 50 гр.
- Ассорти хлебов, 100 гр.
- Масло сливочное, 10 гр.

Теплая закуска:

- Жульен из белых грибов с кроликом в сметанном соусе, 100 гр.

Основное блюдо:

(на выбор)

- Палтус паровой, сервируется спаржей и шпинатом, подается с омаровым соусом, 150/50/50 гр.

или

- Говяжьи ребра, сервируются пюре из зеленого горошка, подаются с соусом Порто, 150/50/50 гр.

Напитки:

- Чай/кофе, 250 мл.
- Сахар, сливки, лимон, 10/10/10 гр.
- Вода минеральная (газированная / негазированная), 250 мл.

Общий вес на одну персону (без учета напитков): 1080 гр.

Общий выход напитков на одну персону: 530 мл.

Стоимость меню на одну персону : 3 500 рублей, 00 копеек.