

БУФЕТНОЕ МЕНЮ 5700 РУБЛЕЙ

Минимальное количество гостей: 20

Цены указаны за человека.

Буфетное меню включает:

- 5 холодных закусок
- 1 суп
- 3 основных блюда
- 3 гарнира
- 6 десертов
- свежесваренный кофе, чай, молоко, сливки, соевое молоко, сахарозаменители

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

Овощной салат
Салат Нисуаз
Салат «Оливье» в нашем стиле
Салат Капрезе с соусом песто
Карпаччо из говядины в нашем стиле с рукколой и кремом из голубого сыра
Куриный балантин с грибами
Ассорти копченой рыбы с топпингами
Греческий салат
Ассорти итальянских колбас с топпингами
Салат Цезарь (с курицей или с креветками)
Свекольный салат
Табуле из киноа с овощами и печеным перцем
Картофельный салат
Ассорти сыров с топпингами

СУПЫ:

Крем-суп из грибов
Солянка
Картофельный суп
Борщ в нашем стиле
Куриный бульон с крутонами

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА:

Обжаренные медальоны из лосося
Жареное куриное филе
Медальоны из говядины/свинины
Жареное филе судака
Томленая белая фасоль с овощами
Томленые телячьи щечки
Утиное филе с брусничным соусом

ГАРНИРЫ:

Ароматный рис басмати
Картофельное пюре со сливками
Овощи гриль
Стручковая фасоль
Картофель гратен
Рататуй

ДЕСЕРТЫ:

Мини эклеры 1 штука
Наполеон
Пана кота
Тирамису
Чизкейк в нашем стиле
Брауни
Фруктовый салат
Макарон
«Птичье молоко»
Лимонная тарталетка

Если у гостей есть аллергия на отдельные компоненты в блюдах, мы просим указать это при заказе меню.

Отель взимает 5% сервисного сбора от финального счета за мероприятие.

Все тарифы указаны в рублях.