

МЕНЮ

Банкет «Выпускной Бал» стоимостью 3000 рублей на персону

Холодные закуски

Выход на персону

Улитка из слоёного теста с курой и копчёностями	1\50
Тарт с паштетом из индейки в домашней граноле (смесь из измельчённых овсяных хлопьев, орехов, семечек и сушёных ягод)	1\30
Пряная отварная говядина, подается с соусом из пяти перцев (на основе домашнего майонеза)	1\40\20
Ассорти колбас с/к с моцареллой фреш	1\40\20
Булочка из заварного теста с рийетом из красной рыбы и рикотты	2\20
Ассорти свежих овощей и зелени	1\75\10

Салат, поданный порционно

Салат «Коул Слоу» с рваной курой и ореховой заправкой	1\100
---	-------

Горячее с гарниром

«Блэк Бургер» с мясной котлетой (говядина/кура), сыром чеддер, подаётся с картофелем по-деревенски и горчичным соусом	1\170\120\30
---	--------------

Десерт

Корзина с сезонными фруктами	1\100
------------------------------	-------

Буфет

Хлебная корзина (чабатта, заварной хлеб, зерновой багет) подаётся со взбитым сливочным маслом с травами	1\100\10
Графин с питьевой водой, мятой и лимоном	1\200
Насыщенный морс из черной смородины	1\250

Горячий напиток, один на выбор

Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	1\180
Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки)	1\180

Итого: вес закусок на персону: 955 гр \ объем напитков на персону: 630 мл