



Банкетное меню

Из расчета 2000руб. на персону

1. Ассорти из мясных деликатесов 1/75гр.
(нежная домашняя буженина, куриный рулет, язычок говяжий, подается с хреном, горчицей и ароматной зеленью)
2. Рыбное нарезка 1/75гр.
(лосось шеф посола, палтус х/к, миноги маринованные, подается с лимоном, маслинами и зеленым маслом)
3. Овощная грядка 1/100гр.
(хрустящие огурчики, болгарский перчик и помидорки черри, подаются с рассольными сырами и зеленью)
4. Коктейльные пирожки с мясом 1/30гр.
5. Коктейльные пирожки с капустой 1/30гр.
6. Хлебная корзина 1/50гр.

7. Салат Цезарь с курицей 1/75гр.
(салат айсберг, куриное филе, сыр пармезан, помидорки черри, сухарики, соус цезарь с анчоусами)
8. Салат с языком, по-китайски 1/75гр.
(язык говяжий, свежий огурчик, перец сладкий, лучок красный, петрушка, кинза, чеснок, семена кунжута, соус соевый, масло кунжутное)
9. Салат Фунчоза 1/75гр.
(лапша, грибы, морковь, перчик болгарский, огурец, уксус, кориандр, перец молотый красный, соус соевый)
10. Стейк норвежского лосося с лимоном и мятой 1/75гр.
11. Свиная корейка с чесночным соусом 1/75гр.
12. Картофель запеченный с лучком 1/75гр.
13. Итальянский рис с прованским травами 1/75гр.

14. Соус Тар-тар 1/20гр.
15. Соус демигляс 1/20гр.
16. Фрукты по сезону 1/100гр.

Выход: 1025 гр.