

Банкетное меню на новогодние мероприятия

Холодные закуски на персону

Селедочка с картошечкой (балтийская сельдь с картофелем и маринованным лучком) 100 гр.

Мясное ассорти (буженина, язык, пастроми) 100 гр.

Рыбное ассорти (лосось с/с, лосось гравалакс с/с, лосось цитрусовый с/с) 100 гр.

Брускетта с куриным паитетом на хрустящей чабатте 60 гр.

Сырная тарелка (сыр чеддер, камамбер, пармезан орех грецкий, мед) 50 гр.

Фруктовая тарелка (сезонные фрукты) 100 гр.

Салаты 2 на выбор на персону

Цезарь с куриной грудкой (лист салата, классический соус цезарь, грудка, томаты черри, пармезан и фермерское яйцо) 100 гр.

Салат с куриной печенью (лист салата, печеная паприка, печень куриная, картофель стоун, медово-горчичная заправка) 100 гр.

Оливье с говядиной 100 гр.

Салат с лососем горячего копчения (лосось г/к, картофель беби, микс-салат, сливочное масло, печёная паприка) 100 гр.

Горячая закуска одна на персону

Жульен с курой и грибами (грудка су-вид, шампиньоны, сливки, сыр гауда) 100 гр.

Лосось с печеными овощами под сыром камамбер (лосось с/с, паприка, цуккини, красный лук, сельдерей под сыром камамбер) 100 гр.

Горячее одно на выбор

Бефстроганов с картофельным пюре 300 гр.

Куриное бедро барбекю с овощами на гриле и соусом чимичури (маринованное бедро барбекю, цуккини, баклажан, батат, паприка) 300 гр.

Судак запеченный с мятым картофелем стоун с соусом голландез 300 гр.

Хлебная корзинка 80 гр.

Лимонный тарт 70 гр.

Морс (брусника, клюква) 200 мл.

Выход 1260 гр./ 200 мл. на персону

Итого 4000 рублей

Дополнительно 10 % обслуживание от общего счета

*В случае отказа от мероприятия за 3 дня до назначенной даты
предоплата не возвращается.*

Дополнительные услуги

1. Аренда оборудования (на весь вечер)

Звук - 3000

Телевизор - 3000

Рояль - 3000

2. Торт от 1300 до 2000 за кг.

3. Фуршетное меню