

МЕНЮ

Банкет стоимостью 3500 рублей на персону

Холодные закуски

Выход на персону

Рулет из филе цыпленка со сливочным сыром, вялеными томатами и миндалём, подаётся с соусом песто	1\40\20
«Лакомый кусочек», сливочное суфле из индейки в сырной глазури, с кедровыми орешками и чатни из ягод, подаётся с чипсами из тортильи	1\40\20
Томлёная говядина с огуречным соусом «Релиш»	1\40\20
Буженина (свинина) с овощами гриль на поджаренном багете	1\50
Ассорти колбас с/к с ассорти оливок	1\40\20
Шпинатный блинчик с рийетом из красной рыбы	2\25
Ассорти свежих овощей и зелени	1\40\10

Салат, поданный в общих блюдах

Салат «Столичный» с курой собственного копчения	1\100
---	-------

Салат, поданный порционно

Микс-салат с запечённой бужениной (свининой), паприкой гриль, луком фри, вялеными томатами и масляно-горчичной заправкой	1\100
--	-------

Горячая закуска

Мини-шашлычок из курицы в беконе с соусом	1\60\20
---	---------

Горячее, одно на выбор (от 10 порций каждого вида)

Отбивная из свинины в азиатском маринаде с соусом на основе терияки	1\120\50
Треска в кукурузных хлопьях с соусом тар-тар	1\120\50

Гарнир

Картофельное пюре	1\150
-------------------	-------

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

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: 1100 гр \ объем напитков на персону: 380 мл