

Банкетное меню №1

на 10 персон

(Вариант может быть рассчитан на ваше количество гостей)

2019 год



Welcome Drink (встреча гостей). По желанию Заказчика.

Холодные закуски (в стол)

	общий вес (грамм)
- Салат Кавказский (салат из домашней птицы, огурчиков, свежей кинзы, репчатого лука, восточных специй и красного соуса).	600
- Салат с копчёным мясом цыпленка (сочной мякотью винограда и сыром Гауда).	600
- Тарталетка с салатом «Фиолетовая Мимоза» (салат приготовлен из красной рыбы, трюфельного картофеля, зелёного яблока, моркови, яиц и репчатого лука с чесноком. Заправлен дачным Майонезом).	500
- Салат «Оливье» (салат приготовлен по рецепту домашнего «Оливье»).	400
- Буженина по-домашнему	100
- Ассорти колбас	200
- Заливное из мяса цыпленка	375
- Рулеты из ветчины с сыром и чесноком	160
- Хлебная корзина (пять видов хлеба, масло).	400

Основное блюдо (на выбор каждого гостя)

10 2770

- Лабардан в конверте с рисом и соусом «Тар-Тар».
- Мясо цыпленка по-французски с картофельным кремом.
- Подпашек с овощами с картофельным кремом.

Чай / кофе (чашка)

10

Дополнительно от ЗАКАЗЧИКА (без сборов, не более 300гр./персону)

- Мясная тарелка
- Рыбная тарелка
- Сырная тарелка
- Фрукты
- Торт
- Алкогольные напитки
- Безалкогольные напитки