

Банкетное меню на новогодние мероприятия

Холодные закуски на персону

Рулетик из баклажана фаршированный грецким орехом, чесноком в сливочном соусе **50 гр.**

Мясное ассорти (буженина, язык, салями) **100 гр.**

Рыбное ассорти (лосось с/с, лосось гравалакс с/с, тарталетка с икрой, креветка в манго соусе) **100 гр.**

Брускетта с говядиной на хрустящей чиабатте (томленая говядина пастроми с луком конфи) **60 гр.**

Брускетта с куриным паштетом на хрустящей чиабатте **60 гр.**

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

Фруктовая тарелка (сезонные фрукты) **100 гр.**

Салаты 3 на выбор на персону

Салат с курой на гриле (маринованное бедро барбекю, свежий шпинат, огурец, сельдерей, ореховая заправка) **100 гр.**

Салат оливье с языком **100 гр.**

Цезарь с креветками (лист салата, классический соус цезарь, креветки, томаты черри, пармезан и фермерское яйцо) **100 гр.**

Винегрет с ростбифом под соусом демигляс (картофель беби, свекла, морковь, лук красный, зеленый горошек, ростбиф под соусом демигляс) **100 гр.**

Салат с лососем с/с (лосось с/с, микс-салат, томаты и оливковое масло) **100 гр.**

Горячая закуска одна на персону

Куриный шашлычок под сырным соусом **100 гр.**

Филе кальмара с картофелем стоун под азиатским соусом **100 гр.**

Горячее одно на выбор

Сибас с шпинатом под овощным соусом жу **300 гр.**

Куриное филе с пюре и сливочно-сырным соусом **300 гр.**

Говядина по-итальянски (говядина, цуккини, баклажан, паприка, оливки, маслины, соус песто) **300 гр.**

Хлебная корзинка **80 гр.**

Яблочный пирог с соленой карамелью **80 гр.**

Морс (брусника, клюква) **200 мл.**

Выход 1380 гр./ 200 мл. на персону

Итого 4500 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. Фушетное меню