

Новогодний корпоратив «под ключ» - Премиум

30 персон – 108 850 рублей

40 персон – 136 800 рублей

50 персон - 164 750 рублей

60 персон – 192 700 рублей

Меню праздничного стола

Холодные закуски:

Креветочный коктейль в валоване, подается порционно

Завитки из форели шеф-посола, фаршированные сливочным муссом,
оформляются перепелиным яйцом и красной икрой

Лосось шеф-посола в сочетании с масляной рыбой холодного копчения
подается на подушке из зеленого салата, оформляется деревенским маслом, лимоном, маслинами

Куриный ролл, фаршированный омлетом, сервируется овощами, подается с горчицей

Говяжий язык, сервируется томатами «Черри»

Буженина запеченная в пряных специях, сервируется пикулями, подается с хреном

Салат «Застольный» кура гриль, говядина, марин. корнишоны, отв. овощами с соусом «Провансаль»

Салат «Нептун» филе горбуши, яблоко, лук порей, маринованные огурчики и соус «Провансаль»

Салат «Гвардейский» мясной микс со свежими овощами и салатной заправкой

Витки из баклажан маринованные в пряных специях

Горячая закуска:

Классический жульен с грибами

Горячие блюда по выбору:

Говядина «Монплеzir» с голландским соусом

Свиная вырезка по-звенигородски с пикантной начинкой

Филе форели по-царски, запечённая с грибами под сливочным соусом

Гарнир:

Овощи гриль

Картофельный «Гратен» в сливках

Хлебная корзина

Десерт:

Банановый рулет

Напитки:

Чай и кофе по выбору

Общий вес по меню: 1110 гр.