

меню банкета

БИЗНЕС

Выход на гостя

 1025 г  780 мл

Дополнительные услуги рассчитываются при составлении сметы: декор помещения, мебель, текстиль, посуда, доставка, обслуживание.

Холодные закуски

Рыбная тарелка:

- филе белой океанической рыбы, 50 г
- слабосоленый лосось,
- спринг ролл с лососем и овощами

Тунец в черном перце на печеном картофеле с чесночным соусом и салатом фризе 30 г

Пармская ветчина с медовой дыней 25 г

Мясная тарелка:

- телячий язычок с тертым хреном, 50 г
- сочный ростбиф,
- рулет из курицы с фисташками и вяленным томатом

Беби моцарелла с помидорами банч, рукколой, орешками пини под соусом песто 50 г

Коллекция фермерский сыров с ароматными травами (кинза, тархун, петрушка) и узбекскими помидорами 50 г

Овощи Крудите с соусом дор блю 50 г

Салаты

Микс салат с лососем, авокадо, томатом и тертым пармезаном 50 г

Салат с телятиной, вяленным томатом и печеными баклажанами 50 г

Капрезе с томатами и соусом песто 50 г

Хлебная корзина

Багет, лаваш, лепешки тандыр 50 г

Горячие закуски

Кебаб из сибаса с беби картофелем на листьях салата под соусом из артишоков 120 г

Горячие блюда

Лосось-гриль с овощной лапшой под икорным соусом 125 г

Медальоны из нежной телятины с сезонными грибами, карамелизованным луком шалот, беби картофелем 125 г

Десерты

Штрудель яблочный 50 г

Свежие фрукты и ягоды (сезонные) 100 г

Напитки

Морс домашний клюквенный 200 мл

Вода Jervea с газом/без газа 330 мл

Кофе Американо, сливки, сахар/Чай заварной черный/зеленый, сахар 250 мл