

меню банкета

СТАНДАРТ

Выход на гостя

 1000 г  450 мл

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

Холодные закуски

Рыбное плато:

- слабосоленая семга с песто и апельсином,
- нежная скумбрия холодного копчения на зеленом салате
с лимоном и маслинами 50 г

Малосоленая сельдь с картофелем и зеленым луком 50 г

Мясное блюдо:

- копченая говядина с физалисом и зеленью,
- буженина, запеченная с розмарином и горчицей,
- куриный рулет с вяленным томатом и базиликом 50 г

Рулетики из баклажан, печёных томатов, моцареллы и базилика 50 г

Ассорти из восточных сыров с ароматными травами
(Адыгейский, Сулугуни, Чечил) 50 г

Овощная тарелка с букетом свежей зелени 50 г

Салаты

Салат с тунцом, зеленым салатом, перепелиным яйцом,
черри и ореховой заправкой 50 г

Классический «Цезарь» с куриной грудкой, листьями
салата и сыром «Пармезан» 50 г

Салат с молодым козьим сыром, печеной свеклой и
мармеладом из черной смородины 50 г

Хлебная корзина

Багет, лаваш, лепешки тандыр 50 г

Горячие закуски

Жульен из курицы и грибов в блинном мешочке 120 г

Горячие блюда

Запеченное филе судака под соусом из каперсов и бекона с овощным рататюем 125 г

Филе индейки запеченное с сыром, вяленой клюквой, лесными орешками под соусом "Форестьер" и беби-картофелем 125 г

Десерты

Мини-пирожные в ассортименте 30 г

Свежие фрукты и ягоды (сезонные) 100 г

Напитки

Мини-пирожные в ассортименте 30 мл

Свежие фрукты и ягоды (сезонные) 100 мл