

Банкетное меню №3

ОБЕР
ТАЙМ

Плюс 10 % от общей
стоимости банкета –
сервисный сбор

**3700 рублей
с персоны**

Выход
готовых блюд
1450 г

Салаты: 500 г на персону (все салаты подаются в стол)

Салат Греческий 100 г

томаты черри, огурец, болгарский перец, лук, сыр Фета, маслины, оливковое масло

Цезарь с курицей 100 г

салат айсберг, куриное филе, томаты черри, пармезан, гренки, соус цезарь

Салат с теплой куриной печенью 100 г

картофель, куриная печень, томаты черри, сливки, яйцо, лук

Сельдь под шубой 100 г

филе сельди, картофель, морковь, маринованный лук, свекла, яйцо, майонез, зелень

Салат Оливье с говядиной 100 г

говядина, картофель, морковь, горошек, огурец, яйцо, майонез, зелень

Холодные закуски 450 г на персону (в стол)

Овощная лужайка 150 г

томаты черри, огурец, болгарский перец, редис, стебель сельдерея, салат, зелень

Мясное ассорти 150 г

два вида копченых колбас, буженина собственного производства, язык отварной, сливочный хрен, горчица

Рулетики из ветчины с сыром и чесноком 150 г

ветчина, чеснок, майонез, сыр, болгарский перец, зелень

Горячая закуска: 150 г на персону

Жульен из курицы с грибами

грибы, курица, жареный лук, сливки, сыр

Горячее блюдо на выбор: 180 г на персону

Рыбка «Золотая» запеченная под «шубой»

филе красной рыбы, лук, морковь, майонез, сметана, сыр

Свинина запеченная «По-французски»

свинина, томаты, специи, сыр, майонез

Гарниры на выбор: 150 г на персону

Картофель Фри / Картофель Айдахо

Морс 400 мл

Хлеб 40 г