

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 5500 РУБЛЕЙ

+ Сервисный сбор 10%

Итого выход на персону без учета напитков составляет
1200 гр + 200 мл напитков.

Всё перечисленное входит в вышеуказанную стоимость. Холодные закуски, салаты, выставляются в общих блюдах по несколько порций из расчёта на ваше количество человек.



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Овощная тарелка (овощи помидор, огурец, зелень)

60 гр



Мясная тарелка (пряная буженина, ростбиф, куриный галантин с вялеными томатами и базиликом, хрен, горчица)

60 гр



Сырная тарелка (пармезан, камамбер, дор блю) подается с виноградом, мёдом и клубникой

50 гр



Балтийская сельдь с маринованным луком и картофелем

70 гр



Ассорти солений (корнишоны, помидоры черри, капуста квашеная, морковь по-корейски)

80 гр



Рыбная тарелка (филе форели, масляная рыба холодного копчения, суфле из лосося с каперсами и маслинами)

60 гр

Рулетики цуккини с кремчизом, вяленным томатом и пряными травами

60 гр



САЛАТЫ

Салат с бужениной (буженина, картофель, маринованный огурчик, яйцо, заправка на основе хрена, лук фри)

100 гр



Оливье с языком

100 гр



Цезарь с Курой

100 гр

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ НА ВЫБОР



Жюльен с курицей в блине

110 гр

Жюльен с грибами

110 гр



ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА



2 булочки (Пшеничная
и ржаная по 25 гр)

50 гр

НАПИТКИ



Морс из лесных
ягод

200 мл

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР



Свинные медальоны
с картофелем черри и перечным
соусом

120/150/30 гр

Стейк из говядины с гратеном
и соусом красное вино

120/150/30 гр



Судак с рисом Жасмин и
овощами, соус “Белое вино”

120/150/30 гр