

Банкетное меню №2

ОВЕР
ТАЙМ

Плюс 10 % от общей
стоимости банкета –
сервисный сбор

**3000 рублей
с персоны**

Выход
готовых блюд
1280 г

Салаты: 300 г на персону (все салаты подаются в стол)

Салат Оливье с курицей 100 г

куриное филе, картофель, морковь, горошек, огурец, яйцо, майонез, зелень

Салат Греческий 100 г

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

Салат с теплой куриной печенью 100 г

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

Холодные закуски 500 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 75 г

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

Сельдь с отварным картофелем 125 г

филе сельди, маринованный лук, горчичный соус, картофель, 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

Куриное филе в прованских травах /

курица, томаты, сливки, зелень, прованские травы

Свинина запеченная «По-французски»

свинина, томаты, специи, сыр, майонез

Гарниры на выбор: 150 г на персону

Картофель запеченный / Картофель отварной

Морс 400 мл

Хлеб 40 г