

МЕНЮ

Банкет стоимостью 2500 рублей на персону

Холодные закуски

Чикенболы из филе цыплёнка с мягким сыром и прованскими травами, в песочной крошке 2\15

Куриный рулет с сыром моцарелла и вялеными томатами, подаётся с соусом песто 1\40\20

Паштет из печени дичи с мармеладом из смородины, подаётся с пшеничными тапасами 1\45

Отварная говядина, приготовленная «Sous Vide», с соусом из тунца 1\40

Свиной окорок, запеченный с чесноком и ароматными травами 1\40\20

Копчёный лосось со сливочным сыром в сдобном блине 1\50

Сырная горка (ассорти из сыров класса "Гауда", виноград, орехи, мёд) 1\80

Салаты, поданные в общих блюдах

Классический «Оливье» (с ветчиной) 1\100

Овощной салат (капуста, морковь, сельдерей, яблоко, апельсин) 1\100

Горячее с гарниром, одно на выбор (от 10 порций каждого вида)

Куриная грудка приготовленная «Sous Vide» с соусом терияки, подаётся с отварным картофелем, сливочным маслом и укропом 1\120\150\150

Отбивная из свинины, запечённая с овощами и сыром, подаётся с отварным картофелем, сливочным маслом и укропом 1\170\150

Буфет

Хлебная корзина (чиабатта, заварной хлеб, французский багет) 1\100

Графин с питьевой водой смятой и лимоном 1\200

Горячий напиток, один на выбор

Чай черный или зеленый (сахар, лимон) 1\180

Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки) 1\180

Итого: вес закусок на персону: 985 гр \ объем напитков на персону: 380 мл

В стоимость меню включено обслуживание (из расчёта 1 официант на 10-15 гостей), посуда стекло, бокалы и приборы, сервировка и накрытие.

Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию.

Минимальная сумма заказа 40 000 рублей.