

МЕНЮ

Банкет стоимостью 2800 рублей на персону

Холодные закуски

	Выход на персону
Брускетта с курой «Тандури» (курица в специях, обжаренная на большом огне под прессом) с пикантным ягодным гелем	1\50
Киш из слоёного теста с куриным филе в густых сливках	1\70
Копчёный балык из свинины, подаётся со свежими овощами и зеленью	1\40\20
Говяжий язык с хреном	1\40\20
Фишболы из лосося в слайсах миндаля с ореховым соусом	2\15
Сельдь в маринаде из ароматного масла и душистого перца, с молодым картофелем и зеленью	1\50\150\10

Салаты, поданные в общих блюдах

Салат с курой, грибами, отварным картофелем и сыром, заправленный домашним майонезом	1\100
Салат из печёных овощей (свекла, паприка, тыква) с апельсиново-горчичной заправкой	1\100

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

Буженина с соусом Демиглас, подаётся с картофельным пюре	1\120\150\150
Треска в сухарях «Панко» с соусом тар-тар, подаётся с картофельным пюре	1\120\150\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: 1000 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.