

МЕНЮ

Банкет стоимостью 3200 рублей на персону

Холодные закуски

	Выход на персону
Брускетта с индейкой и вялеными томатами	1\40
Заварная булочка с паштетом и карамелизованным луком	1\20
Подкопчённая грудинка (свинина) с корнишонами	1\40\20
Вителло-тоннато (телятина с соусом из тунца с каперсами)	1\30
Рулетики из ветчины с сыром и зеленью	1\50
Лосось с/с с мягким сыром в сдобном блине	1\50
Сельдь на бородинском хлебе с жемчужным луком	1\35
Овощные палочки с медово-горчичным соусом	1\40\40

Салаты, поданные в общих блюдах

Салат «Цезарь» с куриным филе	1\100
Салат из овощей гриль с бужениной	1\100

Горячая закуска

Блинчик с жульеном из шампиньонов в густых сливках, обжаренный на сливочном масле	1\80
---	------

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

Куриное филе, фаршированное сыром в беконе, со сливочным соусом, подаётся с запеченым картофелем «Беби»	1\120\150\150
Медальоны из свиной вырезки с соусом на основе крутого говяжьего бульона, подаётся с запеченым картофелем «Беби»	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: 1065 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.