

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №2

Холодные закуски:

Мясное ассорти

(буженина домашняя, язык говяжий отварной, сальчичон, хрен, горчица, корнишоны маринованные) 20/15/15/10/10

Рыбное ассорти

(семга с/с, тунец х/к, клыкач х/к, оливки, зелень) 15/15/15/10/5

Рулет из баклажан с сыром фета 1/50

(сыр фета, грецкий орех, кинза)

Блинный рулет 1/50

(блин, ветчина, зелень, сыр)

Филе сельди с картофелем и маринованным луком 25/30/20

Букет из свежих овощей и зелени 20/20/20/10/15

Соленья

(капуста квашенная, маринованные огурцы, черри маринованные, морковь по-корейски) 15/15/10/10

Брускетта на выбор (1 вариант) 50 гр.:

Брускетта с рийетом из цыпленка

(чиабатта, рийет из цыпленка, карамелизированный лук)

Брускетта с вялеными томатами и моцареллой

(чиабатта, вяленые томаты, сыр моцарелла, соус песто)

Салаты на выбор (4 варианта) 80 гр.:

Стейк-салат

(стейк из говядины, микс салатов, томаты черри, красный лук, свежий огурец, перец чили, оливковое масло)

Алексеевский

(язык отварной, куриное филе, обжаренные шампиньоны с луком, яйца, майонезная заправка)

Императорский

(буженина, грибы, яйцо, лук белый жаренный, грецкий орех, майонезная заправка)

Зеленый салат с обжаренным филе форели в кунжуте

(форель в кунжуте, микс салатов, редис, огурец свежий, оливковое масло)

Салат с клубникой и рукколой

(сыр рассольный, клубника, руккола, соус на основе лайма, меда и зерновой горчицы)

Цезарь с куриной грудкой

(грудка, салат айсберг, томаты, пармезан, гренки, классический соус цезарь)

Микс салатов с креветкой

(микс салатов с креветкой, томаты черри, пармезан и горчичная заправка)

Зеленый салат с грушей и сыром дор блю

(микс салатов, карамелизированная груша, сыр дор блю, грецкий орех, оливковое масло)

Салат с цыпленком и кускусом

(микс салатов, бедро цыпленка, кускус, молодая паприка, бальзамический уксус, оливковое масло, мед)

Горячая закуска:

Грибной жульен в тарталетке

Горячие блюда на выбор (2 варианта) 130/20 гр.

Шашлык свиной с острым соусом

Шашлык куриный с острым соусом

Шашлык из каре ягненка с соусом песто

Судак в сырном кляре с соусом тар-тар

Форель гриль с соусом тар-тар

Филе миньон с брусничным соусом

Свиная вырезка в сливочном соусе с лесными грибами

Гарниры на выбор (2 варианта) 100 гр.

Запеченный картофель бейби с шампиньонами

Картофель отварной

Овощи гриль

Хлебная корзина

Напитки: минеральная вода (0,5л), морс (0,4 л)

Стоимость на 1 человека: 4600 руб.

Выход блюд на человека: 1240 гр., 900 мл напитки