

Меню банкета

Стоимость 1800 рублей на персону

Наименование	Выход
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
Янтарный лосось, маринованный с коньяком и соком лимона, панированный в свежем укропе, с маслинами	1/40
Селедка с обжаренным картофелем и красным луком	1/70
Рулетики из балыка со сливочным сыром и орешками	1/35
Буженина с можжевельной ягодой, приготовленная по старинному русскому рецепту, сервируется на мольберте из хрустящих огурцов	1/50
«Пряная цесарка», фаршированный муссом цыпленка и цветной паприкой, подаётся с клюквенным соусом и свежей зеленью	1/50
Ассорти из свежих, крупно нарезанных, овощей и садовой зелени на листьях зеленого салата	1/75
Соленья и маринады (квашеная капуста, хрустящий соленый огурчик, помидорчики, черемша и острый перчик)	1/50
САЛАТЫ	
Салат "Гавайский" из курицы, ананаса с соусом "Карри"	1/100
Салат "Мясной коктейль" из телятины, куриного филе, маринованного огурца, перепелиного яйца	1/100
ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор (гостю полагается одна порция)	
Филе Судака замаринованное в белом вине, розмарине и перце розе, подаётся с соусом «блан манж», и брызгами икры на подушке из печенных овощей	1/270
Ролл из куриного филе, фаршированный грибным жульеном подается под пряно-сырным соусом на подушке из печенных овощей	1/270
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	
Пшеничные с кунжутом и ржаные с солодом булочки	1/50
НАПИТКИ	
Чай черный, зеленый, сахар, лимон, молоко	200 мл
Кофе свежесваренный сахар, сливки, молоко	140 мл

Минимальный заказ – от 15 персон

Стоимость меню из расчета 4-х часов проведения мероприятия включает: доставку в пределах КАД; сервировку; работу официантов. Пробковый сбор не взимается, посуда под напитки заказчика предоставляется бесплатно