

Банкетное ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Салаты

Выход блюда
на персону (гр.)

«ЦЕЗАРЬ»

(салат саргата «Помидор», листьями кочанного куриного филе, свежие черри и сыр «Гарсиано»)



1/120

«ЦВЕТОЧНЫЙ»

(различные сорта капусты, картофель, морковь, лук, помидоры, фасоль, рис, листья саргата и сыр)



1/120

«РЫЦАРСКИЙ»

(булочки собственного приготовления, ветчина, молодой картофель, шампиньоны, огурцы, сыр)



1/120

«ГРЕЧЕСКИЙ»

(помидоры, болгарский перец, свежие огурцы, помидоры, сыр Фета, оливковое масло, различные травы, фасоль, оливковое масло и Солонический сыр)



1/120

Холодные закуски

МЯСНОЕ АССОРТИ

(жареный дилет, стейк, маринованная сельдь, подается со свежими черри и «Гарсиано»)



1/130

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

из итальянских и немецких сыров

(Гарсиано, Моцарелла, Дор-Блю, мас, трюфель сыр, чеснок)



1/120

ФИЛЕ ЛОСОСЯ ШЕФ-ПОСОЛА

с блинами и сливочно-сырной начинкой



1/70

СЕЛЬДЬ БАЛТИЙСКАЯ

ПРЯНОГО ПОСОЛА

с отварным картофелем, укропом и красным луком)



1/150

Горячее на выбор

СОЧНАЯ ДУХОВАЯ СВИНИНА

с грибами и томленным картофелем



200/100/50

ПАНИРОВАННАЯ АТЛАНТИЧЕСКАЯ ТРЕСКА

со сливочным соусом и рисом Жасмин



160/100/50

ФИЛЕ КУРИНОЙ ГРУДКИ

со сливками шеф-приготовления и гарниром.



180/100/50

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

(багет, ржаной хлеб, пшеничные булочки с кунжутом из пекарни)



1/200

ОБЩИЙ ВЕС МЕНЮ 1 500ГР./НА ПЕРСОНУ

За дополнительную плату у нашего повара можно заказать торт «Тирамису»
(одно, двух или трех-ярусный)

ЗАМОК
BANKETTING
S.A.S

100 years

Сильвеш Альберт +7 (911) 959-39-99 Ваш шеф-повар