

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №1

Холодные закуски:

Мясное ассорти

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

Рыбное ассорти

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

Рольмопс с сырным муссом

(ветчина, сырный мусс, яйцо зелень) 1/50

Рулет из баклажан с корейской морковкой

(баклажаны, корейская морковь) 1/50

Филе сельди с картофелем и маринованным луком

25/30/20

Букет из свежих овощей и зелени

20/20/20/10/10

Соленья

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

Салаты на выбор (3 варианта) 80 гр.:

Оливье с языком

(классический оливье с говяжьим языком)

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)

Деревенский

(ветчина, огурец маринованный, картофель отварной, жареные шампиньоны, майонезная заправка)

Греческий

(свежие овощи с сыром фета, оливками и салатной заправкой)

Цезарь с цыпленком

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

Салат зеленый с шариками моцареллы

(микс салатов, шарики моцарелла, кедровый орех, томаты черри, оливковая заправка)

Салат с цыпленком и кускусом

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

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

Шашлык свиной с острым соусом

Шашлык куриный с острым соусом

Судак в сырном кляре с соусом тар-тар

Свиной эскалоп в соусе чили

Цыпленок том ям с манговым соусом

Гарниры на выбор (2 варианта) 100 гр.

Картофель айдахо

Картофель отварной

Овощи гриль

Печеные шампиньоны

Хлебный буфет

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

Стоимость на 1 человека: 3800 руб.

Выход блюд на человека: 940 гр. 900 мл напитки