

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №1

Холодные закуски:

Мясное ассорти

(коппа, салями, сальчичон,) 15/15/15

Рыбное ассорти

(семга с/с, рыба маслянная, оливки, зелень, лимон) 25/25/10/5/

Рольмопс с сырным муссом

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

Рулет из баклажан с творожным сыром и вяленым помидором

(баклажаны, творожный сыр, вяленый помидор, кинза, чеснок) 1/50

Филе сельди с картофелем и маринованным луком

25/20/20

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)

Зеленый салат с форелью

(листья салата, форель, томаты черри, огурец, французская заправка)

Деревенский

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

Греческий

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

Цезарь с куриной грудкой

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

Салат зеленый с печеным баклажаном и моцареллой

(баклажан, листья салата, моцарелла, томаты черри, французская заправка)

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

Шашлык свиной с острым соусом

Шашлык куриный с острым соусом

Медальоны из свинины

Грудка цыпленка с овощами

Судак с грибным соусом

Гарниры на выбор (2 варианта) 100 гр.

Картофель айдахо

Картофель отварной

Молодой картофель с травами

Овощи гриль

Хлебная корзина (булочка белая, булочка черная)

Напитки: минеральная вода (0,5л), морс (0,2л)

Стоимость на 1 человека: 5000 руб.

Выход блюд на человека: 940 гр. / 700 мл напитки