

Банкет стоимостью 4200 рублей на персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Тарт с муссом из цыплёнка в домашней граноле 1\40
- Брускетта с филе индейки, прижаренной на гриле, с творожным сыром, тапенадой из вяленых томатов и маслин 1\50
- Большое мясное ассорти (отварная говядина, буженина, язык), подаётся с дижонской горчицей и хреном 1\90\10\10
- Зерновая брускетта с сырокопчёной корейкой (свинина), творожным кремом и сезонной ягодой 1\50
- Лосось гравлакс с мармеладом из цитрусов 1\30\10
- Сельдь в маринаде из ароматного масла и душистого перца, с молодым картофелем и зеленью 1\50\50\10
- Сулугуни с баклажанами гриль, вяленными томатами и соусом песто 1\20\20\20

САЛАТ, ПОДАННЫЙ В ОБЩИХ БЛЮДАХ

- Салат «Оливье» с томлёной говядиной 1\100

САЛАТ, ПОДАННЫЙ ПОРЦИОННО

- Микс-салат с обжаренным судаком, киноа, свежими овощами (огурец, томаты черри), заправленный медово-масленным соусом 1\100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- Мини-шашлычок из филе трески со слайсами цукини и гранатовым соусом 1\60\20

ГОРЯЧЕЕ, ОДНО НА ВЫБОР (ОТ 10 ПОРЦИЙ КАЖДОГО ВИДА)

- Куриное филе гриль с соусом на основе белых грибов 1\120\50
Запечённая буженина (свиная шея), с соусом «Домашняя аджика»

1\120\50

ГАРНИР

- Запечённый картофель «Бэби» 1\150

БУФЕТ

- Хлебная корзина (чабатта, заварной хлеб, зерновой багет) подаётся со взбитым сливочным маслом с травами 1\100\10
- Графин с питьевой водой, мятой и лимоном 1\200

ГОРЯЧИЙ НАПИТОК, ОДИН НА ВЫБОР

- Чай черный или зеленый (сахар, лимон) 1\180
- Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки) 1\180

В стоимость меню включено обслуживание (из расчёта 1 официант на 10-15 гостей), посуда стекло, бокалы и приборы, сервировка и накрытие.

Минимальная сумма заказа 50 000 рублей.

Меню носит рекомендательный характер и может быть изменено по вашему желанию. Наши специалисты всегда готовы проконсультировать вас по телефону 8 800 100 2184.