

Банкет "Выпускной Бал" 3500 рублей на персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Филе цыплёнка в панировке начос с соусом «Ремулад» (соус на основе домашнего майонеза с каперсами) 1\40\20
- Запеченный, прессованный рулет из бедра индейки с сыром сулугуни и фисташками, с соусом из пряных трав 1\40\20
- Большое мясное ассорти (отварная говядина, буженина, язык), подаётся с дижонской горчицей и хреном 1\90\10\10
- Черная тортилья с красной рыбой собственного копчения и молодым сыром 2\20
- Сырная горка (ассорти из сыров класса "Гауда", виноград, орехи, мёд) 1\40
- «Овощная грядка» (свежий огурец, сладкая паприка, редис, стебель сельдерея, мини-кукуруза) на земле из маслин с сырным соусом 1\60\20

САЛАТ, ПОДАННЫЙ ПОРЦИОННО

- Салат «Цезарь» с куриным филе 1\100

ГОРЯЧЕЕ С ГАРНИРОМ

- Свиная шея, маринованная в аджике, зерновой горчице и меде, приготовленная на высоких температурах, подаётся с картофельным пюре и мясным соусом 1\120\150\50

ДЕСЕРТ

- Корзина с сезонными фруктами

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
- Насыщенный морс из черной смородины 1\250

ГОРЯЧИЙ НАПИТОК, ОДИН НА ВЫБОР

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

Итого: вес закусок на персону: 1020гр \ объем напитков на персону: 630 мл

В стоимость меню включено обслуживание (из расчёта 1 официант на 10-15 гостей), посуда стекло, бокалы и приборы, сервировка и накрытие. Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию.

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.