

Банкет стоимостью 4000 рублей на персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Ассорти из тапасов: с тунцом, с томленной свиной лопаткой, с гриль салатом из баклажана, перца и сыра 180гр.
- Скумбрия холодного копчения с поджаренным бородинским хлебом 60гр.
- Буженина собственного приготовления с хреном и горчицей 50гр.
- Рулеты из баклажанов с пряным сыром 20гр.
- Свежие овощи с французким соусом: помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, зелень 60гр.

САЛАТЫ

- Кобб-салат с куриной грудкой, свежими овощами, сыром сулугуни и горчичной заправкой 100гр.
- Салат с треской горячего копчения, картофелем, грибами и маринованным огурцом 100гр.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Жульен из шампиньонов со сливками 100гр.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (1 на выбор)

- Филе атлантической трески в сливочном соусе с овощным рататуем 330гр.
- Куриное филе в Неаполитанском соусе с молодым обжаренным картофелем 330гр.

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

- Багет, хлеб ржаной, пшеничный, зерновой 100гр.

ДЕСЕРТ

- Пирожное медовое 60гр.

НАПИТКИ

- Морс из клюквы 250мл.
- Чай, кофе 200мл.

Выход на 1 персону 1160 грамм

В стоимость меню включено обслуживание, до 6 часов мероприятия (из расчета 1 официант на 15 гостей), посуда керамика, бокалы, приборы, сервировка и накрытие. Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию.

Минимальная сумма заказа 50 000

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