**Банкетное меню «Корпоративное»**

 **3750 рублей на персону**

 **Общий вес холодных и горячих блюд 1200 г+ хлеб и чай**

 Дополнительно оплачивается сервисный сбор 10-30% (в зависимости от выбранного формата мероприятия и оплаты) .

 **ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

**Подача в общих тарелках на 6-9 персон. Вес указан в граммах на одну персону.**

Наименование Выход в граммах

1. Ассорти рыбное (лосось атлантический собственного посола, масляная рыба х/к и оливки)…………………………………………...................................................................................45/5
2. Икра красная на хрустящем багете со сливочным маслом……………………………………..10/12/3
3. Ассорти мясное собственного приготовления (ростбиф из говядины, буженина из свинины и куриный рулет с овощами)

 Подается с брусничным соусом и пряным соусом из дикой сливы………………………………....80

1. «Закуска по-русски» (отварная говядина, маринованные лук и морковь, майонез)……………………………………………………………………………………………….....50
2. Рулетики из ветчины с сыром, маринованными корнишонами, чесноком и зеленью……………………………………………………………………………………..40
3. «Закуска по-гречески» (листья салата «Айсберг», помидоры, огурцы, перец болгарский, маслины, оливки, красный лук, рассольный сыр, оливковое масло)………………………………..90
4. «Капрезе» (ароматные помидоры, нежный сыр «Моцарелла», салатные листья, кедровые орешки с оливковым маслом, соусами «Песто» и «Бальзамический»)………………......................60
5. Ассорти сыров с мёдом, цукатами и орехами (Камамбер, Монтерей с приправами, Чеддер)…….40
6. Лимон…………………………………………………………………………………………………....15

10. Фрукты (ананас, яблоко, груша, апельсин, виноград, мандарины, киви )………………….…..... 250

 **САЛАТЫ**

**Подача в общих тарелках на 6-9 персон. Общий вес ассорти салатов на одну персону 240 граммов.**

1. Салат «Цезарь с курицей» (листья салатов «Айсберг и «Романо», пшеничные чесночные гренки, помидоры «Черри», сыр «Пармезан», соус, куриное филе обжаренное в ароматном масле с кунжутом)……………………………………………………………………………………………….80
2. Салат «Изумрудный»(картофель печёный, ветчина, шампиньоны маринованные, лук репчатый, свежие огурцы, сыр «Пармезан» и майонез)…………………………………………….....................80

3. Салат «Золотая рыбка» (запечённый картофель, отварной лосось и масляная рыба х/к, консервированный тунец, маринованные корнишоны, яйцо куриное, красный лук, свежий зеленый горошек, майонез)…………………………………………………………………………….80

 **ОСНОВНОЕ ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор по предварительному заказу (порционная подача)**

1. Свиная корейка, фаршированная шампиньонами, сыром и луком-пореем. Подаётся с запечённым картофелем и соусом « Барбекю»………. ………………………200/130/30
2. Куриное филе, маринованное в прованских травах и запечённое с сыром и маринованным болгарским перцем в беконе. Подаётся с запечённым картофелем и соусом «Бальзамик»……………………………………………………………………………………200/130/30

 **ХЛЕБ**

1. Хлеб чёрный и белый нарезной………………………………………………………..без ограничений

 выход в мл.

 **ЧАЙНАЯ ЦЕРЕМОНИЯ (подача «в стол»)**

1. Чай заварной «Флорентийский Джем. Halsen» (чёрный, зелёный) с сахаром……………….........200

 **НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ**

1. Вода «Артезианская» с/г и б/г……………………………………………………........без ограничений