

Банкетное меню «Корпоративное»

4300 рублей на персону

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

Дополнительно оплачивается сервисный сбор 15-30% (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
4. «Закуска по-русски» (отварная говядина, маринованные лук и морковь, майонез).....	50
5. Рулетики из ветчины с сыром, маринованными корнишонами, чесноком и зеленью.....	40
6. «Закуска по-гречески» (листья салата «Айсберг», помидоры, огурцы, перец болгарский, маслины, оливки, красный лук, рассольный сыр, оливковое масло).....	90
7. «Капрезе» (ароматные помидоры, нежный сыр «Моцарелла», салатные листья, кедровые орешки с оливковым маслом, соусами «Песто» и «Бальзамический»).....	50
8. Ассорти сыров с мёдом, цукатами и орехами (Камамбер, Монтерей с приправами, Чеддер).....	40
9. 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