Банкетное меню «Корпоративное»

5000 рублей на персону

Общий вес холодных и горячих блюд 1250 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)……..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. Ассорти сыров с мёдом, цукатами и орехами (Камамбер, Монтерей с приправами, Чеддер)…….40
8. Лимон……....15
9. 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 «Деревенский» (картофель печёный, обжаренный бекон, солёные огурцы, красный и зелёный лук, сметана, соус сладкий Чили чесночный) …….....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

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА (подаётся «в стол» в деревянных досках в самом начале ужина)

Перекус мясника (обжаренные польские колбаски из свинины и говядины с сыром «Моцарелла», филе бедра куриное, маринованное с чесноком и паприкой, запечённое в сладком соусе Чили. Подаются с запечёнными картофельными дольками и копчёным южным соусом) ……140

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