

Банкетное меню 6050 рублей на персону

Общий вес холодных и горячих блюд 1550 г + хлеб и б/а напитки (чай, морс, вода)

Дополнительно оплачивается сервисный сбор 15-30% (в зависимости от выбранного формата мероприятия и оплаты)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

В данном меню предлагается 13 холодных закусок. Подача в общих тарелках на 6-9 персон. Вес указан в граммах на одну персону.

Разрешается заменить закуски на равнозначные по стоимости либо на более дорогие, но с доплатой, воспользовавшись специальным «Дополнительным меню». Возможно заказать дополнительные порции.

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. Рулетики из пшеничного блинчика с творожным сыром, слабосоленым лососем и укропом.....	50
4. 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
5. Ассорти колбас собственного приготовления (ветчина из филе бедра индейки в пряной обсыпке, салями-пепперони из свиной лопатки с пикантными травами и сервелат из мраморной говядины).....	50
6. Утиная грудка с брусничным конфитюром.....	30
7. «Закуска по-русски» (отварная говядина, маринованные лук и морковь, майонез).....	50
8. Рулетики из ветчины с сыром, маринованными корнишонами, чесноком и зеленью.....	40
9. «Закуска по-гречески» (листья салата «Айсберг», помидоры, огурцы, перец болгарский, маслины, оливки, красный лук, рассольный сыр, оливковое масло).....	90
10. «Капрезе» (ароматные помидоры, нежный сыр «Моцарелла», салатные листья, кедровые орешки с оливковым маслом, соусами «Песто» и «Бальзамический»).....	60
11. Ассорти сыров с мёдом, цукатами и орехами (Камамбер, Монтерей с приправами, Чеддер).....	40
12. Лимон.....	15
13. Фрукты (ананас, яблоко, груша, апельсин, виноград, мандарины, киви).....	250

САЛАТЫ

Для удобства выбора и замены все салаты в банкетном меню подразделены на 6 групп ① ② ③ ④ ⑤ ⑥ и находятся в специальном «Дополнительном меню». Чем выше порядковый номер группы, тем дороже салат. Значит, при замене салата из одной группы на другую, Вам нужно оплатить разницу себестоимости салатов, а она составляет 30 рублей между каждой группой. В данном банкетном меню предлагается 3 вида салатов по 80 граммов каждый. Подача в общих тарелках на 6-9 персон. Общий вес ассорти салатов на одну персону 240 граммов

1. Салат «Цезарь с курицей» ② (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» ① (картофель печёный, ветчина, шампиньоны маринованные, лук репчатый, свежие огурцы, сыр «Пармезан» и майонез).....80
3. Салат «Валенсия» ③ (листья салатов Лолла-росса, Романо, говядина, свежие и маринованные огурцы, болгарский перец, семена кунжута и заправка из оливкового масла и бальзамического уксуса).....80

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

В данном варианте банкетного меню предусмотрены две подачи горячих закусок. Первую подают сразу «в стол», а вторую закуску подают уже с заменой тарелки. Разрешается заменить закуски на равнозначные по стоимости либо на более дорогие, но с доплатой воспользовавшись специальным «Дополнительным меню». Возможно заказать дополнительные порции.

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА(первая подача)

Колбаски домашние из свинины с сыром, острым перцем, чесноком и зеленью.
Подаются с картофельными дольками и кисло-сладким томатным соусом.....100/20

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА (вторая подача)

Жюльен из курицы с грибами (куриное филе и шампиньоны, пропаренные с луком и белым вином в соусе «Бешамель»). Запекается в корзинке из слоеного теста под сыром «Моцарелла».....120

ОСНОВНОЕ ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

В данном банкетном меню предлагается 6 видов основных горячих блюд на выбор. По предварительной заявке возможно заказать на всех гостей не один вид горячего, а два, но в процентном соотношении 50/50. Доплата за каждую порцию из лосося-150 рублей

Полный перечень основных горячих блюд в специальном «Дополнительном меню». Разрешается заменить предложенные горячие блюда на равные по стоимости или с доплатой на более дорогие. Возможно заказать дополнительные порции.

1. Стейк из филе атлантического лосося, запечённого с белым вином. Подается с запечённым картофелем и соусом «Терияки» с кунжутом.....110/130/30
2. Свиная корейка, фаршированная шампиньонами, сыром и луком-пореем. Подается с запечённым картофелем и соусом «Барбекю».....200/130/30
3. Медальоны из свиной вырезки с запечённым картофелем и сливочным перечным соусом с белыми грибами200/130/30
4. Кордон блю из филе грудки индейки с ветчиной и сыром. Подается с картофельным пюре и соусом из жареной петрушки.....200/180/20
5. Куриное филе, маринованное в прованских травах и запечённое с сыром и маринованным болгарским перцем в беконе. Подается с запечённым картофелем и соусом «Бальзамик».....200/130/20
6. Жаркое из свиной шеи и овощей в горшочке. Подается со сметаной.....350

ХЛЕБ

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

ВЫХОД В МЛ.

ЧАЙНАЯ ЦЕРЕМОНИЯ

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

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

1. Морс домашний ягодный.....300
2. Вода «Артезианская» с/г и б/г.....без ограничений