Банкетное меню 6700 рублей на персону

Общий вес холодных и горячих блюд 1700 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 14 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. Тунец холодного копчения с лимоном, маслинами и зеленью……....25/5
3. Икра красная на хрустящем багете со сливочным маслом……..10/12/3
4. Рулетики из пшеничного блинчика с творожным сыром, слабосолёным лососем и укропом……50
5. Тар-тар из олюторской сельди (филе сельди с/с, маринованные корнишоны, крымский и зелёный лук, французская горчица, ароматное подсолнечное масло) Подаётся в ароматных бородинских тарталетках……..……20/10
6. Ассорти мясное собственного приготовления (ростбиф из говядины, буженина из свинины и куриный рулет с овощами)……..80
7. 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
8. Утиная грудка с брусничным конфитюром……...30
9. «Закуска по-русски» (отварная говядина, маринованные лук и морковь, майонез)…….....50
10. Рулетики из ветчины с сыром, маринованными корнишонами, чесноком и зеленью……..40
11. «Закуска по-гречески» (листья салата «Айсберг», помидоры, огурцы, перец болгарский, маслины, оливки, красный лук, рассольный сыр, оливковое масло)……..90
12. Ассорти сыров с мёдом, цукатами и орехами (Камамбер, Монтерей с приправами, Чеддер)…….40

13. Лимон……15

14. 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 «Царский» ② (запечённые картофель и морковь, куриное филе в/к, шампиньоны, обжаренные с луком, куриное яйцо, сыр « Гауда», майонез, маринованные огурцы)…….80
3. Салат «Мюнхенский» ③ (свинина, охотничьи колбаски, болгарский перец, маринованные корнишоны, сыр «Пармезан» , лук красный, лук-порей, майонез, горчица)……..…...80

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

В данном варианте банкетного меню предусмотрены три подачи горячих закусок. Первые подают «в стол» в начале ужина, а третью -порционно «в обнос». Разрешается заменить закуски на равнозначные по стоимости либо на более дорогие, но с доплатой воспользовавшись специальным «Дополнительным меню». Возможно заказать дополнительные порции.

ПЕРВАЯ 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

ВТОРАЯ ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА (подаётся «в стол» в общих блюдах в самом начале ужина)

Закуска по-тайски (дуэт из тигровых креветок в имбирно-устричном маринаде, запечённых на шпажке с соусом сладкий Чили)……..30

ТРЕТЬЯ ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА (подаётся «в обнос» в первый час после начала ужина. Запекается на деревянном шампуре 18 см в пароконвектомате без использования источника открытого огня-мангала)

1. Шашлычок из филе атлантического лосося с болгарским перцем…….....80

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 рыбную порцию 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. Подаётся с запечённым картофелем и соусом « Терияки» с кунжутом…….....110/130/30

2. Свиная корейка, фаршированная шампиньонами, сыром и луком-пореем. Подаётся с запечённым картофелем и соусом « Барбекю»……. ……....200/130/30

3. Медальоны из свиной вырезки с запечённым картофелем и сливочным перечным соусом с белыми грибами ……...200/130/30

4. Кордон блю из филе грудки индейки с ветчиной и сыром. Подаётся 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. Подаётся 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

ЛИДИНО
дом-усадьба