



Банкет стоимостью 2700 рублей на персону

Холодные закуски

Выход на персону

Рулет из пулярки с фисташками и курагой подается с сезонными

ягодами 1|40|20

Шпигованный окорок с овощным жульеном и брусничным соусом 1|40|20|10

Макрель холодного копчения (скумбрия) с запечёнными картофельными дольками
1|30|50

Лосось, маринованный с базиликовым соусом и кедровыми орешками 1|35|15

Цукини гриль с томатами, моцареллой и соусом песто 1|40

Ассорти из сезонных разносолов 1|50

Салаты в общих блюдах

Салат «Вольдорф» (из буженины с печеным яблоком и припущенным сельдереем)
1|100

Микс-салат с индейкой «Sous Vide», запеченной грушей, мякотью апельсина и стеблем сельдерея 1|100

Горячее с гарниром, одно на выбор (от 10 порций)

Куриное филе, в азиатском маринаде с соусом, подаётся с отварным картофелем с маслом и укропом 1|130|40|150

Буженина, в соусе из крутого говяжьего бульона, подаётся с отварным картофелем с маслом и укропом 1|120|50|150

Буфет

Хлебная корзина 1|100

Горячие напитки на выбор

Чай черный или зеленый (сахар, лимон) 1|200

Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки) 1|200

Итого: вес закусок на персону: 970 гр | объем напитков на персону: 200 мл