

Банкет стоимостью 4400 рублей на персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Галантин из цыпленка с грибным жульеном и сливочным соусом 1\60
- Филе индейки, приготовленное по технологии «Су-вид», с тартаром из овощей гриль на ржаном багете 1\50
- Пате из печени домашней птицы в вишневой глазури с брусникой и «землёй» из бородинского хлеба 1\40
- Мясное ассорти (буженина из свинины, запечённая тамбовская говядина) с русской горчицей и сливочным хреном 1\60
- Варено-копчёная корейка из свинины с фламбированной грушей (обожжённая огнём) на зерновом багете 1\50
- Профитроль с муссом из копчёной красной рыбы и сливочным сыром 1\25
- Полутвёрдый «Мраморный» сыр с цитрусовым конфитюром 1\30
- Овощные маринады (квашеная капуста с душистым маслом, мини-патиссоны, томаты и огурцы) 1\50

САЛАТ, ПОДАННЫЙ В ОБЩИХ БЛЮДАХ

- Салат «Грядка» - свежие овощи (огурцы, томаты, редис) и пряная зелень, заправленные ароматным маслом 1\100

САЛАТ, ПОДАННЫЙ ПОРЦИОННО

- Салат «Оливье» с ветчиной из индейки, заправленный домашним майонезом 1\100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- Блинчик с жульеном из шампиньонов со сливками 1\80

ГОРЯЧЕЕ, ОДНО НА ВЫБОР (ОТ 10 ПОРЦИЙ)

- Стейк-гриль из филе цыплёнка с чесночным соусом (на основе домашнего майонеза с печёным чесноком) 1\130\40
- Рулет из свиного окорока с грецким орехом, абрикосом и клюквенным соусом 1\130\40

ГАРНИР

- Запечённые картофельные дольки по-деревенски 1\150

БУФЕТ

- Пшеничная и ржаная булочки с копчёным маслом 1\40\40\10
- Питиевая вода с мятой и лимоном 1\200
- Горячий напиток, один на персону
- Чай пакетированный чёрный/зелёный «Ahmad Tea Professional» (сахар, лимон) 1\180
- Кофе капсульный «LAVAZZA» (сахар, сливки) 1\180

Минимальная сумма заказа 60 000 рублей (в стоимость меню включено обслуживание (из расчёта 1 официант на 10-15 гостей), посуда стекло, бокалы и приборы, сервировка и накрытие.)

Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию.

Меню носит рекомендательный характер и может быть изменено по вашему желанию. Наши специалисты всегда готовы проконсультировать вас по телефону 8 800 100 2184.