

Банкет стоимостью 6900 рублей на персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Брускетта с цыплёнком в соусе «Барбекю» 1\50
- Утиная грудка с грушей фламбе (обожжённая огнём) 1\40
- Пате из индейки под ягодной вуалью на «земле» из имбирного пряника 1\40
- Говядина, приготовленная по технологии «Су-вид», с трюфельным соусом и чатни из паприки 1\60
- Запечённая свинина с микс-салатом, кремчиз и овощами гриль на зерновом багете 1\50
- Ассорти колбас (Сальчичон, Чоризо, Фуэт) с гриссини и вялеными томатами 1\50
- Форель «Гравлакс» с масляной рыбой холодного копчения, карамелизированным лимоном и оливками 1\40
- Свежие овощи (грунтовые огурцы, микс сладких черри, мини-кукуруза) с пряной зеленью 1\50
- Капрезе (Моцарелла с томатами и базиликовым маслом) 1\50

САЛАТЫ, ПОДАННЫЙ В ОБЩИЙ БЛЮДАХ

- Салат с «рваной» говядиной, картофелем, баклажаном, зелёной фасолью и сливочным «Терияки» 1\100

САЛАТ, ПОДАННЫЙ ПОРЦИОННО

- Салат «Оливье» с красной рыбой горячего копчения, заправленный домашним майонезом 1\100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- Блинчик с телячьим языком, луком и морковью в сливках 1\80
- Морской гребешок «CAVA» (в соусе шампань) с икрой палтуса 1\60\20

ГОРЯЧЕЕ С ГАРНИРОМ, ОДНО НА ВЫБОР (ОТ 10 ПОРЦИЙ КАЖДОГО ВИДА)

- Утиное филе, приготовленное по технологии «Су-вид» и прижаренное на гриле, с вишнёвым соусом 1\130\40
- Рулет из говядины с грибным жульеном и перечным соусом 1\130\40

ГАРНИР

- Итальянская паста «Ризони» с Пармезаном 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 ВЫБОР

- Чай пакетированный чёрный/зелёный «Ahmad Tea Professional» (сахар, лимон) 1\180
- Кофе капсульный «LAVAZZA» (сахар, сливки) 1\180

Итого: вес закусок на персону: 1200гр \ объём напитков на персону: 380 мл

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.

Минимальная сумма заказа 60 000 рублей.

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