

Банкет "Выпускной Бал" 4400 рублей на персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Рулет из филе цыплёнка с мягким сыром, курагой и ореховым соусом 1\60
- Говядина, приготовленная по технологии «Су-вид», с сальсой из маринованных томатов 1\40
- Сытная вафля с бужениной из свинины, корнишонами и сливочным хреном 1\50
- Ассорти сыров (Маасдам, Гауда, Эдам) с мёдом, сезонными фруктами и орехами 1\60
- Ассорти из свежих овощей (огурцы, помидоры, свежая паприка) со свежей зеленью 1\80

САЛАТ, ПОДАННЫЙ ПОРЦИОННО

- Салат «Оливье» с запечённым свиным окороком, заправленный домашним майонезом 1\100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- Блинчик с ветчиной из индейки и сыро 1\80

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО, ОДНО НА ПЕРСОНУ (ОТ 10 ПОРЦИЙ КАЖДОГО ВИДА)

- Горячее блюдо, одно на персону (от 10 порций каждого вида)
- Шашлычок из филе бедра цыплёнка с томатным соусом 1\130\40
- Шашлычок из свиной шеи с соусом «Красный ткемали» (на основе алычи и пряных трав) 1\130\40

ГАРНИН

- Картофель «Бэби», запечённый с розмарином 1\150

ДЕСЕРТ

- Корзина с сезонными фруктами 1/200

БУФЕТ

- Хлебная корзина (чабатта, заварной хлеб, зерновой багет) подаётся со взбитым сливочным маслом с травами 1\50\10
- Графин с питьевой водой, мятой и лимоном 1\200
- Насыщенный морс из красной смородины 1\500

ГОРЯЧИЙ НАПИТОК, ОДИН НА ПЕРСОНУ

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

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.