

Банкет Барбекю 5900 рублей на персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Брускетта с куриным филе, кремчиз и овощами гриль 1\50
- Утиная грудка с грушей фламбе (обожжённая огнём) 1\40
- Рийет из индейки с пряным яблоком 1\40
- Запечённая говядина в портвейне с конфи из красного лука 1\40
- Свиной окорок, запеченный в медово-горчичном маринаде, с соусом огуречный «Релиш» 1\40
- Блинный ролл с красной рыбой горячего копчения и сливочным сыром 1\20
- Сельдь бочковая с маринованным луком и обжаренным картофелем «Беби» 1\100
- 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

САЛАТЫ, ПОДАННЫЕ В ОБЩИХ БЛЮДАХ

- Салат «Оливье» с говядиной, приготовленной по технологии «Су-вид», заправленный домашним майонезом 1\100

САЛАТ, ПОДАННЫЙ ПОРЦИОННО

- Салат «Винегрет» с судаком (филе судака, свекла, картофель, квашенная капуста, солёные огурцы, белая фасоль и каперсы), заправленный соусом на основе масляной заправки, горчицы и винного уксуса 1\100

ГОРЯЧЕЕ, ПРИГОТОВЛЕННОЕ ПОВАРОМ НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ, ПОДАЕТСЯ В ОБЩИХ БЛЮДАХ

- Шашлык из филе бедра цыплёнка, маринованного с копчёной паприкой и свежей зеленью, с соусом «Айоли» (на основе домашнего майонеза с запечённым чесноком) 1\170\30
- Стейк из свиной шеи в горчичном маринаде с томатным соусом 1\170\30
- Запечённый картофель на углях 1\150

БУФЕТ

- Пшеничная и ржаная булочки с копчёным маслом 1\40\40\10
- Питьевая вода с мятой и лимоном 1\200

ГОРЯЧИЙ НАПИТОК, ОДИН НА ВЫБОР

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

Итого: вес закусок на персону: 1310 гр \ объем напитков на персону: 380 мл

В стоимость меню включено обслуживание, до 6 часов мероприятия (из расчёта 1 официант на 10-15 гостей), работа повара, 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.