

Банкет "Выпускной бал" стоимостью 3200 рублей на персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Филе форели слабой соли на салатном листе с оливками, имбирем и лимоном - 1/25/15
- Рулетики из ветчины с сырным кремом и малинами на салатном листе – 1/40/5
- Буженина По-русски с томатами Черри и соусом 1/30/10
- Ассорти твердых сыров с виноградом и сладким топингом 1/45/5/5
- Плато из свежих овощей с маслинами и острой морковью 1/100

САЛАТЫ

- Салат Алые паруса из крупно порезанных долек томатов с нежным Айсбергом, Киноа,
- Рукколы, заправленный зеленым маслом под шапочкой твердого сыра – 1/120
- Салат Оливье классический - 1/150

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- Брошет из свиной корейки с паприкой и цуккини с кавказским соусом 1/85/25

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО С ГАРНИРОМ

- Куриная грудка , маринованная По -восточному под соусом Чили-Манго запеченными хлопьями сыра 1/150/150/40
- Картофельные дольки, обжаренные во фритюре с чесночком и зеленью со свежими овощами

ДЕСЕРТ

- Ассорти фруктов и ягод - 1/120
- Мини пирожные ручной работы - 1/50

БУФЕТ

- Багеты пшеничные , ржаные 1/40
- Минеральная вода без газа (класс "Святой Источник") 1\500
- Домашний лимонад 2\250

Итого: вес закусок на персону: 1220 гр. \ объем напитков на персону: 1000 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.