



Банкетное меню на одного гостя стоимостью 1500 рублей

Стоимость меню, включая доставку в пределах КАД, сервировку, работу официантов из расчета шести часов проведения мероприятия, пробковый сбор не взимается, посуда под напитки заказчика предоставляется бесплатно.

МЕНЮ НА ПЕРСОНУ		Выход в гр.
МЯСНАЯ КОМПОЗИЦИЯ		
1.	Нуазеты из цыпленка (с курой и овощами)	1/30
2.	Свиной окорок фаршированный черносливом	1/15
3.	Мясной террин	1/30
4.	Печеночный торт	1/50
5.	Говяжий отварной язык с соусом «Хрен»	1/15/5
Подается на листьях салата с овощами и зеленью.		
РЫБНАЯ КОМПОЗИЦИЯ		
6.	Паштет из судака с розочкой из форели с/с	1/30
7.	Форель «Бенмор»	1/50
8.	Селедка по-деревенски с картофелем и луком	1/50
9.	Верин из разных сортов рыбы с икрой мойвы	1/30
10.	Овощное крудете (овощи крупной нарезки: помидоры, огурцы, сельдерей, морковь, перец, соленья, маринады)	1/100
САЛАТЫ		
11.	Оливье (картофель, огурцы соленые, вареная колбаса, зел.горошек, яйцо, морковь, майонез, зелень)	1/150
12.	Мимоза (лосось консервированный, яйцо, отварные картофель и морковь, лук репчатый, сыр и майонез)	1/100
ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА		
13.	Мясной киш	1/100
ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР		
14.	Куриное филе с жульеном из грибов и картофелем	1/150/100
15.	Филе белой рыбы под сырной шапочкой с овощным сое	1/150/100
16.	ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	-
ДЕСЕРТ		
17.	Фрукты сезонные	120
18.	Птифуры	2/15
НАПИТКИ		
19.	Чай, кофе, в дополнение - сахар, сливки, лимон	-
20.	Морс ягодный (клюквенный)	500 мл
21.	Вода в графине с лимоном и мятой	500 мл

Вес на персону составит 1050 гр. (не считая напитков)

