



## Банкетное меню на одного гостя стоимостью 3900 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.
<b>АССОРТИ МЯСНЫХ ЗАКУСОК</b>		
1.	Ломтик утиной грудки с цуккини, обжаренными в соусе «Песто»	1/20
2.	Ассортимент мясной гастрономии: карбонат, бастурма, салями, ветчина	1/90
3.	Рулет из филе пулярки с черносливом и паприкой, сервированный на пшеничном хлебце	1/20
4.	Филе телятины на картофельном крустике с томатом-конкассе	1/30
5.	Ломтик салями с творожным муссом и орешком фундук	1/20
6.	Грибные шляпки, начиненные паштетом из телячьей печени	1/25
<b>АССОРТИ РЫБНЫХ ЗАКУСОК</b>		
7.	Рыбная закуска: лосось Шеф-посол, палтус х/к, лосось х/к, угорь жареный в соевом соусе	1/90
8.	Волован с красной икрой и лимонным муссом	1/20
9.	Филе сельди с отварным картофелем «Шато», маринованным луком и зеленью	1/80
10.	Сельдь «Матье» на тосте из ржаного хлеба	1/30
11.	Филе рыбы Редмулет на овощной палитре с травами прованса	1/25
12.	Верин из двух сортов рыбы, подается в мини бокале	1/30
<b>АССОРТИ ОВОЩНЫХ ЗАКУСОК</b>		
13.	Ассортимент свежих сезонных овощей	1/100
14.	Белые грибы с зеленью в сливочном муссе, подаются в мини-бокале	1/50
15.	Запеченные баклажаны с сыром и чесноком	1/90
16.	Творожный мусс с тмином на тосте с черносливом и грецким орехом	1/20
17.	Шпажка с сыром и виноградом	1/20
<b>АССОРТИ РАЗНОСОЛОВ И МАРИНАДОВ</b>		
18.	Малосольные огурчики, квашеная капуста	1/50
19.	Маринованные маслята, маринованные томаты	1/50
20.	Маслины, оливки	1/30
<b>САЛАТЫ ( В СТОЛ/ПОРЦИОННО)</b>		
21.	«Мадридский» салат из телячьего языка с красной фасолью и маринадами	1/100
22.	Салат «Оливье» по традиционному русскому рецепту с куриным филе	1/100
23.	«Цезарь»	1/100
<b>ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА</b>		
24.	«Соте» из креветок, печеных бананов, обжаренных в шафрановом масле	1/90
<b>ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор (гостю полагается одна порция)</b>		
25.	Брошет из филе пулярки в остром маринаде «Пири-пири»	1/120
26.	Карэ ягненка с соусом «Розмарин»	1/100
<b>ГАРНИР НА ВЫБОР</b>		
27.	Картофель «Айдахо»	1/150
28.	Овощи гриль: баклажаны, перец, цуккини	1/150
29.	Молодой картофель со свежей зеленью	1/150
30.	Рис с фасолью и сладким перцем	1/140
31.	Печеный картофель с чесночным маслом	1/150
32.	<b>ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА</b>	-
33.	<b>СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ</b> (фруктовая композиция из ломтиков сезонных свежих фруктов)	1/50





### НАПИТКИ

34.	Клюквенный морс	500 мл
35.	Вода в кувшине с мятой и лимоном	500 мл
36.	Кофе заварной, сливки, сахар/ Чай пакетированный в ассортименте	-

Вес на персону составит 1600 гр. (не считая напитков)

