

Меню банкета в классическом стиле стоимостью 2500 рублей на персону.

Ассортимент холодных закусок:

- «Капрезе» (спелые помидоры, микс салатов, моцарелла, соус песто) 1/100
- Мясное ассорти (томленая буженина, говяжий язык, ростбиф, аджика) 1/60/20
- Рыбное ассорти (лосось шеф посола, рыба масляная) 1/100
- Сырное плато (ассорти сыров, грецкий орех, виноград, мед) 1/50
- Ассорти из овощей (огурцы, помидоры, перец болгарский, зелень) 1/100
- Соления из погребка (капуста квашеная, соленые огурчики, перец маринованный, черемша, чеснок маринованный) 1/50
- Фруктовая ваза (сезонные фрукты) 1/100

Ассортимент салатов:

- Салат «Цезарь» с куриным филе (листья ромейн, джугас, черри, куриное филе) 1/100
- Лосось под шубой
(лосось с/с, яйцо перепелиное, икра красная, картофель, каперсы) 1/100
- Салат с куриной печенью, томленной в красном вине, клубникой и гранатовым соусом
(микс салатов, сегмент грейпфрута, печень куриная, гранатовый соус, клубника) 1/100

Горячие закуски: (одна позиция на выбор)

- Жульен грибной (шампиньоны, сыр, сливки) 1/120
- Куриный рулет, фаршированный болгарским перцем
и морковью с чесночным соусом 1/100/30

Горячие блюда: (одна позиция на выбор)

- Паярт из говядины с овощами гриль и горчичным пюре
(говяжья вырезка, овощи гриль) 1/100/110/50
- Филе дорадо с кускусом, фисташками и зернами граната
с нежной испанской сальсой 1/100/100/60

Безалкогольные напитки:

- Морс клюквенный / брусничный / лесные ягоды 1/200

Хлебная корзина:

- Ассорти хлеба 1/100

Выход еды на одного человека: 1410 гр.

