



Банкетное меню на одного гостя стоимостью 2000 рублей

Вариант №2

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.
АССОРТИ МЯСНЫХ ЗАКУСОК		
1.	Куриный рулет, фаршированный курагой	1/15
2.	Куриный рулет, фаршированный черносливом	1/15
3.	Буженина по-боярски	1/15
4.	Свиной окорок, фаршированный черносливом	1/15
АССОРТИ РЫБНЫХ ЗАКУСОК		
5.	Треска под маринадом	1/25
6.	Террин из двух сортов рыбы, прослоенных шпинатом	1/15
7.	Селедка по-русски (селедка с картофелем)	1/80
8.	ОВОЩНОЕ КРУДИТЕ (овощи крупной нарезки маринованные, соленые, свежие)	1/100
9.	Печеночный тортик	1/40
КОЛЛЕКЦИЯ РОЛЛОВ		
10.	Ветчина Бенморе	1/50
11.	Форель Бенморе	1/50
12.	Энчиладес	1/50
САЛАТЫ (В СТОЛ/ПОРЦИОННО)		
13.	Мимоза	1/100
14.	Столичный	1/100
15.	Русский в блине (порционно)	1/100
ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА		
16.	Овощи по-болгарски в половине запеченного перца	1/80
ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор (гостю полагается одна порция)		
17.	Мясо по-французски с картофельной шарлоткой	1/150
18.	Рыба по-питерски с овощным сое	1/150
19.	ФРУКТОВАЯ КОМПОЗИЦИЯ (фруктовая композиция из ломтиков сезонных свежих фруктов)	1/200
20.	ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА	-
НАПИТКИ		
21.	Клюквенный морс	500 мл
22.	Вода в кувшине с мятой и лимоном	500 мл
23.	Кофе заварной, сливки, сахар	-
24.	Чай пакетированный в ассортименте (зеленый, сенча, с чабрецом, эрлгрей, английский завтрак, молочный улун)	-

Вес на персону составит 1200 гр. (не считая напитков)

