

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ОДНУ ПЕРСОНУ

2500 Р

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

-Ассорти солений и маринадов (корнишон, капуста квашеная, морковь по-корейски, чеснок)	100
-Свежие овощи и травы сезонные (огурец, томат, редис, зеленый лук, зелень)	100
-Рулет из курицы с черносливом	40
-Рыбная мозаика	20/20/20
-Профитроль с нежным печеночным паштетом	25
-Тост с Сулугуни в яблочно-медовой заправке	40

САЛАТЫ:

- Салат из мяса птицы, ветчины и сыра	100
- Салат из печеного свиного бока с фасолью, томатами и апельсиновой заправкой	100

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР:

-Колбаски «Карривурст» с тушеной капустой и немецкой горчицей	100/100/30
-Шашлык из куриного бедра с картофелем «Дюшес» и грибным соусом	120/100/30
-Шашлык из свинины с картофелем «Айдахо» и томатной сальсой	120/100/30

ПРОЧЕЕ:

Хлебная корзина (булочки французская и пражская)	80
--	----

НАПИТКИ:

Морс клюквенный	200
-----------------	-----



БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ОДНУ ПЕРСОНУ

3000 Р

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

-Ассорти солений и маринадов (корнишон, кваш. капуста, марин. перц, марин. чеснок, черемша)	30/20/20/10/20
-Свежие овощи и травы сезонные (огурец, перец, томат, редис, зелень)	30/30/20/10/10
-Рулет из курицы с черносливом	20
-Рыбное ассорти (рулет из трески с зеленью, масляная рыба х/к, филе сельди)	20/20/20
-Буженина собственного приготовления	20
-Пшеничный тост с томатами и сыром Фета с бальзамическим кремом	30
-Профитроль с нежным печеночным паштетом	25
-Печёная индейка с соусом «Тонато»	30
-Рулет из баклажана с мягким сыром Фета	30

САЛАТЫ:

- Салат «Нисуаз» с тунцом (тунец, картофель, томаты, фасоль, перепелиное яйцо, листья салата, маслины, каперсы, заправка «Нисуаз»)	100
- Салат из мяса птицы ветчины и сыра	100
- Оливье с говядиной	100

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР:

-Филе трески с базиликом на пару с картофельным дюшесом и соусом «Шпинат»	120/100/30
-Шашлык из куриного бедра с мюлюсье из овощей и томатной сальсой	120/100/30
-Свиное филе на росте из картофеля с соусом «Дижон»	100/100/30

ПРОЧЕЕ:

Хлебная корзина (булочки французская и пражская)	80
--	----

НАПИТКИ:

Морс клюквенный	200
-----------------	-----



БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ОДНУ ПЕРСОНУ

3700 Р

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

-Ассорти солений и маринадов (корнишон, кваш. капуста, марин. перец, марин. чеснок, черемша)	30/20/20/10/20
-Свежие овощи и травы сезонные (огурец, перец, помидор, редис, зелень)	30/30/20/10/10
-Ассорти из оливок и маслин гигант	25
-Рыбное ассорти (рулет из трески, лосось с\с, масляная рыба г\к)	20/20/20
-Профитроль с креветочным муссом	30
-Буженина собственного приготовления	20
-Куриный рулет с черносливом	20
-Печёная индейка с соусом «Тонато»	30
-Профитроль с нежным печеночным паштетом	25
-Рулет из баклажана с мягким сыром Фета	30

САЛАТЫ:

- Салат «Цезарь» с курицей	100
<i>(куриное филе су-вид, лист салата, томаты, крутоны, сыр Пармезан, соус «Цезарь»)</i>	
- Салат с печёным Сулугуни	100
<i>(Сулугуни, микс салат, томаты черри, шато из груши, яблочно-шафрановая заправка)</i>	
- Салат с говядиной	100
<i>(Говяжья вырезка, микс салат, томаты черри, болгарский перец, корнишон, перепелиное яйцо, сливочно-мятная заправка)</i>	

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР:

-Блинчики с грибным жульеном	100
-Баклажаны, запечённые с томатами и сыром Моцарелла	100

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР:

-Бифштекс из мраморной говядины с овощным рататуюем и томатной сальсой	150/100/30
-Филе тунца с картофельным gratin и мятно-сливочным соусом	150/100/30
-Стейк из свиной шеи с картофелем «Айдахо» и перечным соусом	150/100/30

ПРОЧЕЕ:

Хлебная корзина (булочки французская и пражская)	80
--	----

НАПИТКИ:

-Морс клюквенный	200
------------------	-----



БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ОДНУ ПЕРСОНУ

4500 Р

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

-Ассорти солений и маринадов (корнишон, кваш. капуста, марин. перец, марин. чеснок, черемша)	30/20/20/10/20
-Свежие овощи и травы сезонные (огурец, перец, помидор, редис, зелень)	30/30/20/10/10
-Рыбное ассорти (рулет из трески, лосось с.с, масляная рыба х\к)	20/20/20
-Пютит канапе (сыр-виноград, буженина-корнишон, индейка-печеный перец, черри-моцарелла)	90
-Буженина собственного приготовления	20
-Куриный рулет с черносливом	20
-Язык говяжий	30
-Профитроли с куриным фроманжем	30
-Сырное ассорти (Гауда, Пармезан, Бри, виноград, груша, мёд)	30
-Сельдь по-русски с отварным картофелем	30/70

САЛАТЫ:

- Салат с креветками <i>(тигровые креветки, листья салата айсберг и ромейн, томаты черри, заправка свит-чили)</i>	100
- Салат «Нисуаз» с тунцом <i>(тунец, картофель, фасоль, перепелиное яйцо, листья салата, маслины, каперсы, «Нисуаз»)</i>	100
- Салат с говядиной и печеной свеклой <i>(говяжья вырезка, томаты черри, салатный микс, печёная свёкла, заправка «Тонато»)</i>	100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР:

-Жареный Сулугуни с клюквенным соусом	90/30
-Валован с куриным жульеном	100
-Груша, фаршированная креветками под сыром «Пармезан»	110

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР:

-Белая рыба «ан папийот» с толчёным картофелем и мятой	240/20
-Медальоны из говядины с картофельным gratin и соусом «Перечный»	110/100/30
-Стейк из индейки с овощами гриль и соусом «Камберленд»	140/100/30

ДЕСЕРТЫ:

-Трюфельный торт	130
------------------	-----

ПРОЧЕЕ:

Хлебная корзина (булочки французская и пражская)	80
--	----

НАПИТКИ:

-Морс клюквенный	200
-Чай Lipton или кофе заварной Lavazza	1

