

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ВАРИАНТ №1

САЛАТ

Салат «Цезарь» с цыпленком /200/

/микс салата, обжаренное филе цыпленка, томатами «Черри», гренки, сыр «Качатта»/

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбный подбор /80/

/лосось м/с, масляная п/к, сельдь бочковая х/к с тостами и красной икрой/

Мясное ассорти /107/

/буженина, ростбиф, рулет куриный, язык говяжий с соусами/

Ассорти рулетов /100/

/рулет из кролика с беконом, рулет куриный с омлетом, рулет из телятины, галантин из перепелки, соус «1000 островов»/

Сырный подбор с медом /90/

/итальянские сыры «Мантасио», «Качотта», «Рикотта», жареный сыр «Страккино» с медом/

Рулетики «По-грузински» /80/

/баклажаны, грецкий орех, чеснок с сыром, домашний майонез и соус «Песто»/

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Дофине с говяжим языком /110/

/язык телянка, картофель шампиньоны, запеченные с сливочным соусом под сыром/

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР

Медальоны из свинины /200/100/

/обжаренные из свиной вырезки, подаются с тыквой и картофелем с соусом «Деми Глясс»/

Семга с морепродуктами в слоеном тесте /250/

/семга, тесто слоеное, креветки, телapia, шпинат сыр, сливки, икра/

Кролик под соусом из белых грибов /200/100/

/тушеная мякоть ножки с соусом из белых грибов и картофелем, запеченным с розмарином/

Фруктовый подбор /150-200/ /фрукты по сезону/

Хлебная корзинка

/багет домашний черный, белый/

Напиток /брусничный/облепиховый/1 литр/

Минеральная вода «Аква минерале» или «Святой Источник» /0,5/

Чай/кофе пакетированные /0,15/

ИТОГО СРЕДНЯЯ ЦЕНА НА 1 ПЕРСОНУ: 2530 ₺ /выход: 1200 гр*/

* Меню составлено с учетом выхода на одного гостя