

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ВАРИАНТ №2

САЛАТ

Салат с ростбифом /250/

/микс салатов, вырезка говядья, картофель, морковь, томаты «Черри», медово-горчичная заправка/

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбный подбор /80/

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

Ассорти рулетов /200/

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

Мясное ассорти /107/

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

Рулетики из языка с ореховым соусом /105/

/нежный отварной телячий язык, сливки, пряные травы, чеснок, орехи/

Щука фаршированная /150/

/филе щуки с овощным соте/

Баклажан запеченный с хумусом /130/

/баклажан, хумус, соус «Восточный», томаты «Черри», кинза, чеснок/

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Блинные мешочки с морепродуктами /180/

/начиненные креветками, каменным окунем, лососем и «Голландским» соусом/

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР

Судак с грибным рагу и картофельными дранниками /200/100/

/филе судака на пару, рагу из шампиньонов и вешанок/

Стейк из свинины /280/50/

/обжаренный стейк, подается с отварным картофелем и «Восточным» соусом/

Цыпленок крученый /200/100/

/куриное филе, начиненное болгарским перцем, сыром «Риккота» и грибами, подается под грибным соусом и картофелем нуар/

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

Хлебная корзинка

/багет домашний черный, белый/

Напиток /брусничный/облепиховый/1литр/

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

Чай/кофе пакетированные /0,15/

ИТОГО СРЕДНЯЯ ЦЕНА НА 1 ПЕРСОНУ: 2690 ₺ /выход: 1350 гр*/

* Меню составлено с учетом выхода на одного гостя