

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ВАРИАНТ №3

САЛАТ

Салат с говядиной и томатами /150/

/микс салатов с грибами вешенки, томатами, сладким перцем и оливково-соевой заправкой/

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбный подбор /80/

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

Мясное ассорти /106/

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

Ассорти рулетов /200/

/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 «Мантацио», «Качотта», «Рикотта», жареный сыр «Стракино» с медом/

Ассорти брускет /70/

/багет домашний, ростбиф, сыр «Рикотта», томаты «Черри», семга слабой соли/

Капрезе /40/

/томаты, итальянский сыр «Моцарелла», листья «Руккола» с соусом «Песто»/

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Мясная тарелка /2000/

/свинные ребрышки, телятина запеченная, свиная вырезка, филе кур, филе цесарки, куриные крылышки, картофель, ассорти соусов/

Кокиль с морепродуктами /130/

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

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР

Стейк лосося /320/30/

/томленный стейк лосося, с цветной капустой, брокколи, и сливочно-икорном соусом/

Медальоны из телятины с овощами и соусом «Демиглас» /200/100/

/медальоны из телячьей вырезки, с чилийской фасолью и картофелем, помидоры «Черри» с соусом «Демиглас»/

Цыпленок крученный /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/1 литр/

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

Чай/кофе пакетированные /0,15/

ИТОГО СРЕДНЯЯ ЦЕНА НА 1 ПЕРСОНУ: 2950 ₺ /выход: 1400 гр*/

* Меню составлено с учетом выхода на одного гостя