

ПЕРВАЯ СЛУЖБА БАНКЕТОВ



Новогоднее меню «Классический Русский стол»

Выход: 1400 грамм на человека и 500 мл. на человека.

Стоимость: 2930 рублей на человека*

*- стоимость указана из расчета мероприятия до 100 персон.

Салаты

- Салат из нежного куриного филе с томатами черри, сливочным сыром гауда и заправкой провансаль 1/120
- Сельдь под шубой 1/120
- Салат-соте из говядины с жареными овощами 1/120

Холодные закуски

- Мясное блюдо – пряный ростбиф, буженина по-дижонски, куриный рулет с паприкой и маслинами, подается с хреном и домашней горчицей 1/80
- Рыбная тарелка (лосось слабосоленый, лосось холодного копчения, палтус холодного копчения) 1/80
- Русская закуска - нежное филе сельди на подушке из листьев римского салата, сервированная картофелем шато 1/50
- Изобилие овощей на листьях Лолло Rosso с букетом зелени и черными маслинами 1/60
- Мясное заливное - ассорти из говяжьего языка, филе куриной грудки и ароматной ветчиной в желе из розового вина с зеленью 1/60

ПЕРВАЯ СЛУЖБА БАНКЕТОВ



Соления и маринады

- Традиционные русские разносолы (маринованные огурчики, квашеная капуста собственной засолки с красным луком и брусникой, соленые грибы, маринованный перец) 1/60

Горячая закуска

- Жульен с курицей и шампиньонами в сливочном соусе под сыром

Подается в слоеной корзиночке 1/100

Горячее блюдо (на выбор)

- Медальоны из свиной вырезки с печеным картофелем и сливочным соусом из опят 1/270
- Стейк из семги с икорным соусом и овощами гриль 1/250
- Хлебная корзина с чесночным маслом 1/100

Десерт

- Фруктовая тарелка (мандарины и сезонные фрукты) 1/100
- Торт (с логотипом заказчика или новогодней тематикой, начинка на выбор) 1/80

Напитки

- Морс ягодный домашний 300 мл
- Вода «Святой источник» 330 мл
- Чай или кофе (сахар, лимон, сливки) 150 мл