





БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Банкетное предложение (3 000 Р на человека)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ В СТОЛ

Ассорти сыров (маасдам, чеддер, дорблю, пармезан,) 60 г

Плейт мясной (милано, сальсиччон, окорок тамбовский, язык) 60 г

Рыбное ассорти (лосось с/с, масляная рыба х/к, горбуша х/к) 60 г

Нарезка из свежих овощей с миксом из зелени 100 г Оливье с говядиной 100 г

Цезарь с курицей 100 г

Салат из хрустящих овощей с кальмаром-гриль 100 г

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

1 булочка 50 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР

Баклажан, запеченный с томатами и моцареллой 100 г

Киш с курицей и белыми грибами 100 г

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Караджорджев шницель с каймаком, жареными овощами и грибным соусом 150/120/50 г

Стейк из свиной шеи с гратеном и домашним демиком 120/120/50 г

Филе трески в сырном кляре с мятым картофелем и соусом дорблю 120/120/50 г

НАПИТКИ

Морс 250 мл



Банкетное предложение (3 700 Р на человека)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ В СТОЛ

Ассорти сыров (маасдам, чеддер, дорблю, пармезан) 60 г

Плейт мясной (милано, сальсиччон, тамбовский окорок, язык) 60 г

Рыбное ассорти (форель с/с, масляная рыба х/к, горбуша х/к) 60 г

Брускетта из 3-х видов копченой рыбы 60 г

Нарезка из свежих овощей с миксом из зелени 100 г

Оливье с говядиной 100 г

Цезарь с курицей 100 г

Салат с тунцом холодного копчения 100 г

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

1 булочка 50 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР

Картофельная вафля с жульеном из телячьих щек и лесных грибов 100 г

Киш с креветками в соусе том ям 100 г

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Куриная грудка в пряных травах с овощной капонатой и сырным соусом 120/120/50 г

Свиная вырезка с молодым картофелем и соусом из лесных грибов 120/120/50 г

Жареный судак с картофельным кремом, пармезаном и соусом из лука порей 120/120/50 г

НАПИТКИ

Морс ягодный 250 мл



Банкетное предложение (4 400 Р на человека)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ В СТОЛ

Ассорти сыров (маасдам,чеддер, дорблю, пармезан) 60 г

Плейт мясной (милано, сальсиччон, тамбовский окорок, язык) 60 г

Рыбное ассорти (форель с/с, масляная рыба х/к, горбуша х/к) 60 г

Брускетта с красной икрой, соленой форелью и сливочным кремом 50 г

Нарезка из свежих овощей с миксом из зелени 100 г

Оливье с говядиной 100 г

Цезарь с креветками 100 г

Ростбиф салат с соусом из тунца 100 г

Вителло тоннато 60 г

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

1 булочка 50 г

© @pubertyspb

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР

Картофельная вафля с жульеном из кальмара и вешенок 100 г

Мини-киш с лососем, креветками и сыром дорблю 100 г

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Поркетта из куриной грудки с беконом, отварнымм картофелем и перечным соусом 120/120/50 г

Телячьи щечки с орзо и трюфельным демиком 120/120/50 г

Сувлаки из свиной вырезки в беконе, с овощами гриль и домашней аджикой 120/120/50 г

Филе тунца с греческой мусакой и соусом биск 100/120/50 г

НАПИТКИ

Морс ягодный 250 мл

Банкетное предложение (5 000 Р на человека)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ В СТОЛ

Ассорти сыров (маасдам,чеддер, дорблю, пармезан) 60 г

Плейт мясной (милано, сальсиччон, тамбовский окорок, язык) 60 г

Рыбное ассорти (форель с/с, масляная рыба х/к, горбуша х/к) 60 г

Антипасти (оливки гигант, эклер с паштетом, брускетта с красной икрой и сливочным сыром) 65 г

Нарезка из свежих овощей с миксом из зелени 100 г

Оливье с говядиной 100 г

Цезарь с креветками 100 г

Салат с телятиной 100 г

Вителло тоннато 60 г

Капрезе 60 г

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

1 булочка 50 г

НАПИТКИ

Морс ягодный 250 мл

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР

Шашлык из креветок с черри 100 г **Картофельная вафля** с ростбифом и хрустящим луком 100 г

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Телятина сувид с черным ризотто и трюфельным демиглясом 120/120/50 г

Свиная вырезка, фаршированная белыми грибами, с бельгийским картофелем и перечным соусом 120/120/50 г

Томленая говядина с кремом из печеного картофеля и брусничным демиглясом 120/120/50 г

Филе форели с гратеном из цветной капусты и креветочным соусом 100/120/50 г

Куриная грудка с кремом из вяленых томатов с овощами в сливочном песто соусе и дорблю соусом 120/120/50 г





БАНКЕТНЫЙ МЕНЕДЖЕР

+7 931 999-92-67

banket@svnorbert.ru

