

КОРПОРАТИВНОЕ МЕНЮ 6000 РУБ.

+ Сервисный сбор 10%

Итого выход на персону без учета напитков составляет **1090 гр + 200 мл** напитков. Всё перечисленное входит в вышеуказанную стоимость. Холодные закуски, салаты, выставляются в общих блюдах по несколько порций из расчёта на ваше количество человек.



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Овощное ассорти (помидор, огурец, болгарский перец, _____ редис, зелень, соус песто)	60 гр
Мясная тарелка (буженина, ростбиф, куриный рулет, _____ хрен, горчица)	60 гр
Сырная тарелка (Гауда, Чеддер, Моцарелла, мёд, виноград, _____ грецкий орех)	50 гр
Форшмак на бородинском хлебе (бородинский хлеб, _____ форшмак из сельди, картофеля и лука, зелень)	40 гр
Рыбная тарелка (форель, клыкач х/к) _____	50 гр
Капрезе из свежих томатов и Моцареллы _____	50 гр
Язык, хрен _____	50 гр

САЛАТЫ

Салат с копченым судаком (копчёное филе судака, картофель, _____ айсберг, красный лук, огурец, медово-горчичная заправка)	100 гр
Оливье с языком (телячий язык, картофель, огурец _____ солёный, огурец свежий, зеленый горошек, морковь, яйцо, майонез, горчица)	100 гр
Салат с ореховым баклажаном (Баклажан, сыр Фета, _____ помидоры, кинза, ореховая заправка)	100 гр

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР

Жюльен с курицей в блине (куриная грудка, сливки, лук) _____	110 гр
Баклажаны Пармеджано (Баклажаны, томатный соус, сыр _____ моцарелла, базилик)	110 гр

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Куриная грудка с мини-овощами и базиликовым соусом _____	270 гр
Свинные медальоны с картофельным муссом _____ и луковым кранчем, соус перечный	270 гр

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Хлебная корзина 2 булочки (Пшеничная и ржаная по 25г) _____	50 гр
---	-------

НАПИТОК

Морс ягодный _____	200 мл
--------------------	--------