БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 4700 рублей на человека



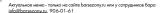
ТАПАСЫ	грамм
Бри, клубника и мята	25
Вяленая говядина, сыр, аджика и шпинат	25
Пинч с тартаром из тунца и томатов	40
Пинч с баклажаном и медом	40
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
Поркетта из индейки с соусом из тунца и хрустящими каперсами	100
Капрезе с крем-чизом и печеной паприкой	100
САЛАТЫ	
Картофельный салат с языком	100
Салат с баклажанами и киноа	100
ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА	
	100
Аранчини с вялеными томатами и шафраном	
ОСНОВНЫЕ БЛЮДА	
1 позиция на выбор для каждого гостя	
	280
Жареный цыпленок с ореховым соусом Треска, отварной картофель стоун и соус айоли	250
DE OFFIT	
ДЕСЕРТ	
Наполеон	100
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ	
Выберите один холодный и один горячий напиток на гостя	
Чай	200
Кофе	200
Домашние лимонады (малина, эстрагон, лайм)	500
Mopc	500
Вода	500
АНИЕГОЯ КАНДЕЛХ	

ВЫХОД НА ГОСТЯ ДО 1060 г.

RΩ

 К заказу могут быть добавлены мясные, рыбные или сырные тарелки, любые стандартные позиции из наших меню, а также блюда по индивидуальному заказу. Подробности вам сообщит менеджер.

Цены действительны в случае предзаказа не ранее 30 дней до мероприятия. При более долгосрочном бронировании позиции и цены могут корректироваться.



Чиабатта, многозерновой хлеб и ароматное масло