

# Банкетное меню

из расчет **3000 руб.** на персону



выход блюд  
на 1 персону

**1360 гр**



выход напитков  
на 1 персону

**750 мл**



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И ФРУКТЫ — 568 гр.

### Овощное ассорти

Бакинские томаты, свежие огурцы, болгарский перец

### Мясное ассорти

Буженина домашняя, вырезка говяжья варено-копченая, грудинка по-пекински, говяжий язык, утиный рулет с черносливом

### Рыбное ассорти

Лосось и палтус домашнего посола, осетр холодного копчения

### Сырное плато

Ассорти сыров: Маасдам, Грано падано, Дорблю, Гауда. Подается с грецким орехом, виноградом и медом

### Ассорти маринованных грибов

Мини томаты с чесночно-сырной начинкой и душистой зеленью

Рулетики из обжаренных слайсов баклажанов, сырно-ореховой начинкой и зеленью

Брускетта с пармской ветчиной, вяленным томатом и нежным сыром

Блинные мешочки с курино-грибным жульеном

Террин из баклажанов, запеченный с протертыми томатами и сыром Фета

### Фруктовое ассорти

Виноград, ананас, груша, киви, сезонные фрукты



## **САЛАТЫ – 230 гр.**

Салат из ростбифа со стручковой фасолью, болгарским перцем и медово-горчичной заправкой

Салат из томленой в апельсинах груши, Рукколы, сыра Дорблю и кедровых орешков

Цезарь с курицей

Микс из салатов Романо и Айсберг, обжаренное куриное филе, томаты Черри, чесночные гренки, Пармезан и классический соус Цезарь

Салат со слабосоленым лососем, вялеными томатами, салатным миксом, картофелем и мягким сыром



## **ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ – 110 гр.**

Кесадилья

Мексиканские тортилли с начинкой из куриного филе, обжаренных овощей, томатной пасты и сыра

Песочные корзинки с курино-грибным жульеном

Жульен грибной



## **ОСНОВНОЕ БЛЮДО – 227 гр.**

Медальоны из говяжьей вырезки с соусом Демиглас

Тунец в кунжутной панировке

Ассорти из шашлыков

Подается с соусом на выбор



## ГАРНИР И ХЛЕБ – 225 гр.

Запеченные картофельные дольки

Овощи-гриль с соусом Песто

Хлебная корзина, булочки



## НАПИТКИ – 750 мл.

Морс из черной смородины с цитрусами

Клюквенный морс