

Банкетное меню

из расчет 2000 руб. на персону



выход блюд
на 1 персону

1200 гр



выход напитков
на 1 персону

500 мл



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И ФРУКТЫ – 485 гр.

Овощное ассорти

Бакинские томаты, свежие огурцы, болгарский перчик

Мясное ассорти

Буженина домашняя, варено-копченая колбаса, куриный рулет с грецкими орехами и кинзой

Рыбное ассорти

Лосось домашнего посола, масляная рыба холодного копчения

Сырное плато

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

Атлантическая сельдь с отварным картофелем и душистой зеленью

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

Рулетики из ветчины индейки с воздушной сырной начинкой и томленными в специях шампиньонами

Холодец домашний из говядины, подается с горчицей и хреном

Роллы в обжаренной тортилии с ветчиной, свежим огурцом, сыром и зеленью

Фруктовое ассорти

Виноград, ананас, груша, киви, сезонные фрукты



САЛАТЫ – 211 гр.

Салат с куриным филе и ананасом в песочных волованах

Салат с кальмаром, огурцом и вареным яйцом

Салат с горбушей, луком, морковью, отварным картофелем и яйцом

Оливье с куриным филе



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ – 110 гр.

Кесадилья

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

Жульен куриный



ОСНОВНОЕ БЛЮДО – 195 гр.

Морской окунь, запеченный с овощами под сырной шапкой

Куриный эскалоп с шампиньонами

Сочный свиной шашлык

Подается с соусом на выбор



ГАРНИР И ХЛЕБ – 200 гр.

Запеченные картофельные дольки

Овощи-гриль с соусом Песто

Хлебная корзина



ГАРНИР И ХЛЕБ – 200 гр.

Запеченные картофельные дольки

Овощи-гриль с соусом Песто

Хлебная корзина



НАПИТКИ – 500 мл.

Морс из черной смородины с цитрусами