

Холодные закуски (порция на персону)



Рулетки из запеченного баклажана с кремом из сливочного сыра, 300 г

Рулетки из цуккини с брынзой, мятой и чили, 300 г

Ролл из тортिलлы с овощами гриль, шампиньонами и вялеными томатами, 300 г



Ассорти свежих овощей (огурцы, помидоры, болгарский перец, редис, зелень), 450 г



Маринованные мини овощи (помидоры черри, огурцы корншоны, мини-патиссоны), 300 г



Ассорти европейских сыров (Маздам, Чеддер, Тильтизер, Джугас, Виноград, варенье, виноград), 320 г



Меню на 10 персон 4 500 Р с персоны



Драники из цуккини с муссом из лосося, 250 г



Атлантическая сельдь с молодым картофелем, 250 г



Ассорти мясных деликатесов (саляма, кабронат, говядина в/к), 250 г

Террин из индейки с сушеной клюквой и фисташками, 250 г



Куриный рулет с курагой и острым перцем с медово-горчичным соусом, 250 г



Запеченная буженина с соусом из тунца, каперсов и белого вина, 250 г



Салаты

Оливье с копченой куриной грудкой, 500 г



Винегрет с печеными овощами и маринованными опятами, 500 г



Теплые салаты

Салат с охотничьими колбасками (микс салата, черри, картофель бейби, маринованные огурцы, охотничьи колбаски, горчичный соус, красный лук), 500 г



Классический Цезарь с курицей, 500 г



Гарниры

Запеченный картофель с травами, 500 г



Горячие блюда

Поркетта из свинины с пряными травами, 1000 г



Горячие закуски

Баклажаны запеченные с сыром и базиликом, 70 г



Штрудель из тонкого теста с курицей и шпинатом, 60 г



Куриные шашлычки в соусе Терияки с кунжутом, 100 г

Дополнительно

Фруктовая ваза, 1500 г

Хлеб (белый/черный), 400 г

Море ягодный домашний, 1 л

Итого общий вес
блюда на персону:
1 200 г еды +
1 л напитков