Меню сборного корпоратива «Аструс»

Холодные закуски

- Рулетики из баклажан с сыром
- Рулетики из ветчины с сыром
- Плато из сыров (Чеддер, Дор-блю, Камамбер, Пармезан, мёд, орехи, виноград)
- Ассорти мясных деликатесов (куриный рулет, ростбиф, язык говяжий отварной, буженина)
- Сельдь с картофелем
- Ассорти из рыбы (слабосолёная семужка, копчёный угорь, масляная х/к, декорированное миксом салатов и лимоном)
- Соления (Черри, капуста квашеная, огурцы корнишоны, зелень)

Салаты

- Салат "Греческий"
- Салат "Столичный" (с куриной грудкой и без моркови)
- Салат с говяжьим языком (корень сельдерея, язык говяжий, грибы шампиньоны, курица, майонез)

Горячая закуска

- Жюльен в слоёном денише с грибами

Горячее блюдо

- Стейк из семги на гриле
- Шашлык из куриного бедра на углях (филе бедра, маринованный лук, свежий огурец, томаты, тортилья, зелень, соус кетчуп)
- Шашлык из свинины на углях (свиная шея, маринованный лук, свежий огурец, томаты, тортилья, зелень, соус сацибели)

Гарниры

- Картофель по-деревенски
- Овощи на гриле

Соусы

- На выбор: "Ткемали", "Сацебели", "Наршараб", "Тартар"

Выпечка

- Булочка ржано-пшеничная
- Булочка пшеничная

Десерт

- Фруктовая ваза (ананас, виноград, киви,груша, апельсин)
- Ассорти мини пироженных

Напитки безлимит

- Соки в ассортименте
- Газированные напитки в ассотритменте
- Вода с газом / без газа
- Игристое вино
- Красное вино
- Белое вино
- Водка
- Виски
- Коньяк

Выход меню на персону ≈ 1270 гр.
Ресторан в праве заменить несколько позиций данного меню без ущерба качеству и ассортименту блюд.