

Банкетное меню «Стандарт»

Выход закусок
на одну персону:
1 100 г

В меню включены все расходы, связанные с организацией мероприятия: аренда мебели, работа обслуживающего персонала, аренда посуды и оформление столов коллекциями из каталога ресторана



Кусочки утки су-вид в чипсе из яблока с декором из бальзамико



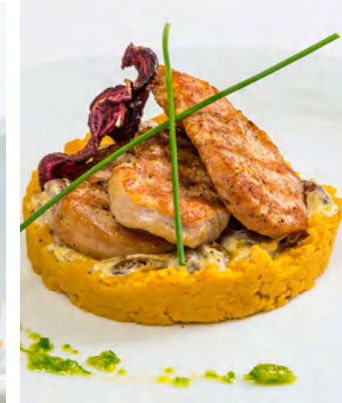
Митболы из говядины со сливой и пряным соусом



Рулет из индейки с лесными грибами и луком порей



Митболы из индейки с соусом «Карри»



Филе свинины на пюре из хумуса с соусом из опят

Холодные закуски 345 г

- филе лосося слабой соли с лимоном, с черными оливками и зеленью
- ролл из лаваша с пряной семгой, творожным муссом и ароматной смесью из трав
- гуджоны из свинины с соусом «Тар-тар»
- мясная тарелка (буженина запеченная с пряными травами, рулет из птицы с сыром и сладким перцем, балык из говядины) оформлена салатом Фризе и чипсами
- кусочки утки су-вид в чипсе из яблока с декором из бальзамико
- рулет из индейки с лесными грибами и луком порей
- антипицолли (рулетки из ветчины с кедровыми орешками, сыром Фета и тархуном)
- сырны рулетики с начинками из семги, ветчины и оливков
- рулет из печеного болгарского перца с сыром Брынза
- мини рулеты из баклажанов и цуккини, запеченные с томатом
- микс из овощей (помидорки Черри, огурцы, болгарский перец, черешковый сельдерей, морковь) со свежей зеленью
- морковь, маринованная со специями по-корейски

- разносолы русские (маринованные огурчики, капуста и грибочки) с зеленью и маринованным лучком

Салаты 170 г

- салат с говядиной, свежими овощами, мягким сыром и хрустящей чипсой
- листья салата микс с курицей, абрикосами и муссом из лисичек

Горячие закуски 48 г

- митболы из говядины со сливой и пряным соусом
- митболы из индейки с соусом «Карри»

Индивидуальные горячие блюда 205 г

- палтус с ризотто из риса "Venero Nero" в декоре из чипсов красного лука и моркови
- филе свинины на пюре из хумуса с соусом из опят, сыра и шпината в декоре из чипсов свеклы

Хлебный буфет 80 г

- миниатюрные пирожки из слоёного теста с начинками из сыра, капусты
- профитроли с цыпленком, запечённые под сыром
- хлебная корзина (булочки со злаками, булочки с кунжутом)

Фруктовый стол 200 г

- виноград, киви, мандарины

Десертный стол 39 г

- капкейк с белковым кремом и декоративным украшением
- миндальное печенье макарунс с заварным кремом
- десерт брусничный с молочным суфле

Напитки горячие 153 г

- кофе чёрный зерновой со сливками
- чай чёрный, зелёный, цветочный "Greenfield" (в индивидуальной упаковке)