

Банкетное меню «ВИП» на одну персону

Выход закусок
на одну персону:
1 142 г

В меню учтены все расходы, связанные с выездным характером мероприятия, а именно: транспортировка, работа обслуживающего персонала, текстиль для накрытия, оригинальное оформление столов, аренда посуды, техническое и кухонное оборудование.



Мясные шарики с помидорками Черри



Филе судака с чёрным и жёлтым рисом под соусом из сушеных томатов



Мясная тарелка



Филе кальмара, фаршированное сёмгой, шпинатом и яйцом



Карамельный десерт

Холодные закуски 457 г

- оладушки с творожным кремом и красной икрой
- плато с малосоленным лососем, сыром Пармезан, свежими шампиньонами, помидорками Черри и «Бальзамико»
- мясная тарелка (колбаса Чоризо, балык сырокопченый, колбаса «Брауншвейгская») с паштетом из куриной печени, желе из портвейна и чипсами
- говяжьи фрикадельки с миндалем и соусом «Ремулад»
- рулет из подпеченого перца с балыком и сыром Брынза
- антипиццолли (рулетки из ветчины с кедровыми орешками, сыром Фета и тархуном)
- язык отварной с соусом из хрена
- рулет из индейки с болгарским перцем
- роллы из сыра с начинками из вяленых томатов, коктейльных креветок, балыка и грецких орехов
- ассорти сыров (Чеддар, Рамзес подкопченный, Адыгейский, Гауда) с виноградом, мёдом и грецкими орехами
- свекольные равиоли с начинкой из семги и творожного сыра оформлены тыквенными семечками и салатом кресс
- микс из овощей (помидорки Черри, болгарский перец, огурец, радиччио) с соусом из анчоусов и мисо-пасты
- оливки, маслины с лимоном и зеленью

Салат индивидуальный 45 г

- салат из утиной грудки с листьями салата, помидорками Черри, сыром Пармезан и кедровыми орешками заправлен вишневым соусом

Салат в общей подаче 50 г

- салат из запеченной говядины с листьями салата, посыпанный карамелизованными грецкими орехами и сыром заправлен соусом «Тар-тар»

Горячие закуски 73 г

- филе кальмара, фаршированное сёмгой, шпинатом и яйцом, подается со сливочным соусом
- мясные шарики с помидорками Черри на шпажке

Индивидуальное горячее блюдо 240 г

- филе судака с чёрным и желтым рисом под соусом из сушёных томатов и лайма
- утиная грудка, фаршированная инжиром, на подушке из болгарского перца с брусничным соусом и соусом из помидорок Черри

Хлебный буфет 95 г

- миниатюрные пирожки из слоеного теста с начинками из ветчины, капусты, грибов, сыра
- хлебная корзина (сырные палочки, ржаные булочки, булочки с кунжутом)
- чесночные тартинки из ржаного хлеба с сыром Пармезан, сельдереем и базиликом

Фруктовый стол 151 г

- ананас, виноград, физалис

Десертный стол 31 г

- карамельный десерт со сливками и физалисом
- миндальное печенье макарунс с заварным кремом
- мини пирожные на карамели (с ореховой пастой, миндалем и физалисом)

Напитки горячие 174 г

- кофе черный зерновой со сливками
- чай черный, зеленый, цветочный «Greenfield» (в индивидуальной упаковке)