



Банкетное меню

Банкетное меню «Оптима» на одну персону

Выход закусок
на одну персону:
1 145 г

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



Плато с малосоленым лососем, зрелым Пармезаном, российскими шампиньонами и томатами Черри под соусом «Бальзамик»



Семга с омлетом в золотистой слойке



Салат из куриного филе, корнизонов, вяленого балыка, болгарского перца и сыра Пармезан, заправлен тайским соусом



Миниатюрные свежеспеченные слоеные пирожки, фаршированные мягким сыром и капустой



Мини пирожные на кофейном бисквите с баварским кремом в декоре из шоколада

Холодные закуски 235 г

- плато с малосоленым лососем, зрелым Пармезаном, российскими шампиньонами и томатами Черри под соусом «Бальзамик»
- белая рыба в тесте лезон
- антипасты (ассорти мясных деликатесов из рулета курицы с пряными травами, домашней ветчины, деликатесной колбасы) с листьями салата и хлебных чипсов
- рулет из пшеничной тонкой лепешки с творожным муссом и ветчиной с прованскими травами
- чиз-роллы, начиненные зелеными оливками, натуральной ветчиной и семгой
- медальоны из цуккини, запеченные с томатом и сыром
- овощная доска с томатами, свежим огурцом, болгарским перцем, красным редисом и свежей зеленью

Салат индивидуальный 170 г

- русский "Оливье" из филе говядины в окружении традиционных овощей под "Провансальским" соусом
- салат из куриного филе, корнизонов, вяленого балыка, болгарского перца и сыра Пармезан, заправлен тайским соусом

Горячие закуски 60 г

- семга с омлетом в золотистой слойке
- шашлычок из свинины, маринованный в соево-чесночном соусе, со сладкой морковью

Индивидуальное горячее блюдо 280 г

- чикенрол с сыром под абрикосовым соусом с гарниром из беби картофеля с соусом песто

Хлебный буфет 75 г

- миниатюрные свежеспеченные слоеные пирожки, фаршированные мягким сыром и капустой
- хлебная корзина с ассортиментом пшеничных и злаковых формовых булочек

Фруктовый бар 300 г

- ананас, виноград, нектарин, киви, физалис, карамболь

Десертный стол 25 г

- мини пирожные на кофейном бисквите с баварским кремом в декоре из шоколада
- мини пирожное на медовом бисквите со сгущенным молоком и сливочным кремом в декоре из шоколада
- песочное печенье в глазури с авторским декором на выбор

Горячие напитки

- гранулированный кофе "Carte Noire" в индивидуальных пакетах со сливками
- чай черный, зеленый "Greenfield" в индивидуальной упаковке