



Банкетное меню

Банкетное меню «Стандарт» на одну персону

Выход закусок
на одну персону:
1 220 г

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



Антипасты с овощами-гриль



Салат из подкопченной говядины со свежими овощами под дрезингом из зелени и дижонской горчицы



Мини рулеты из темноплодного баклажана и зеленого цуккини, запеченные с томатом и сливочным сыром



Салат из дальневосточного лосося с миксом из свежих овощей под дрезингом из зелени и дижонской горчицы



Коктейльные пtifуры на карамели с нежной пастой и грецким орехом

Холодные закуски 335 г

- плато с рыбным ассорти (копченый тунец, малосолёный лосось, масляная рыба) с черной икрой на ржаных чипсах декорировано гриссини и лимоном-гриль
- ролл из лаваша с пряной семгой, творожным муссом и ароматной смесью из трав
- мясное плато (буженина, колбаса холодного копчения в специях, пастрома из цыпленка) оформлено мини оливками, беби томатами и морковными чипсами
- индейка су-вид с сахарным вяленым виноградом, тимьяном и лавандовым спонжем
- чиз-роллы, начиненные зелеными оливками, натуральной ветчиной и семгой
- сырная гастрономическая тарелка (Пармезан, сыр из козьего молока, ореховый Чеддер, сыр с голубой плесенью) с декором из винограда и пшеничных чипсов
- мини рулеты из темноплодного баклажана и зеленого цуккини, запеченные с томатом и сливочным сыром
- антипасты с овощами-гриль (поджаренные цуккини с тимьяном, баклажаны с розмарином, сладкий перец и бальзамический гриб)

Салат индивидуальный 120 г

- салат из дальневосточного лосося с миксом из свежих овощей под дрезингом из зелени и дижонской горчицы
- салат из подкопченной на оливковой щепе говядины со свежими овощами под дрезингом из зелени и дижонской горчицы декорирован сырной сеткой и кунжутом

Горячие закуски 73 г

- свинина в беконе, фаршированная чернoсливом в имбирном роме
- шпajкa с кусочками домашней птицы и сочными ломтиками болгарского перца

Индивидуальное горячее блюдо 300 г

- судак запеченный с брокколи и овощами дополнен соусом из кокосового молока и томатов
- филе телятины под вишневым соусом с картофелем по-деревенски в прованских травах

Хлебный буфет 100 г

- миниатюрные свежеепеченные слоеные пирожки, фаршированные мягким сыром и капустой

- хлебная корзина с ассортиментом пшеничных и злаковых формовых булочек
- гриссини с кунжутом

Фруктовый бар 255 г

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

Десертный стол 35 г

- коктейльные пtifуры на карамели с нежной пастой и грецким орехом
- панакота слоеная со сливочной мятой и конфетной клубникой
- шоколадный мусс с короной из перламутровой меренги

Горячие напитки

- зерновой кофе со сливками
- чай черный, зеленый "Greenfield" в индивидуальной упаковке