



МЕНЮ-БАНКЕТ СТОИМОСТЬ НА ПЕРСОНУ 3000₽

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Галантин из маринованного бедра цыпленка, запечённого под прессом, вяленых томатов и домашнего сыра, подаётся с соусом «Дзадзики» (на основе йогурта)	1/40/20
Паштет из печени индейки с апельсиновой цедрой и коньяком, джемом из брусники и мёда, подаётся с пшеничной чиабаттой	1/40/20
Свиной окорок, маринованный в гранатовом соке, запечённый при высоких температурах, подаётся с русской горчицей	1/40/20
Брускетта с отварной говядиной, приготовленная «Sous Vide», с соусом из тунца	1/50
«Роль Трапезица» (сыровяленый мясной деликатес из свиной шейки) с миксом свежей зелени	1/40/10
Картофель «Бэби» с сельдью пряного посола и жемчужным луком	1/30
Сырная горка (ассорти из сыров класса "Гауда", виноград, орехи, мёд)	1/40

САЛАТ, ПОДАННЫЙ ПОРЦИОННО

Микс-салат с курой в хрустящей панировке, сладкой паприкой, свежим огурцом и маслинами, заправленный цитрусовым соусом	1/100
--	-------

САЛАТ, ПОДАННЫЙ В ОБЩИХ БЛЮДАХ

Салат «Оливье» с треской собственного копчения	1/100
--	-------

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Блинчик с мясом (говядина/мясо птицы)	1/80
---------------------------------------	------

ГОРЯЧЕЕ, ОДНО НА ВЫБОР

(от 10 порций каждого блюда)

Сочная куриная грудка, запечённая под грибным жульеном	1/170
Стейк из свиной шеи с соусом ткемали	1/120/50

ГАРНИР

Отварной картофель со сливочным маслом и укропом	1/150
--	-------

БУФЕТ

Хлебная корзина (чабатта, заварной хлеб, французский багет) подаётся со взбитым сливочным маслом с травами	1/100/10
Графин с питьевой водой с мятой и лимоном	1/200

ГОРЯЧИЙ НАПИТОК, ОДИН НА ВЫБОР

Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	1/180
Кофе заварной «LAVAZZA»(сахар, сливки)	1/180

В стоимость входит:

- Обслуживание официантами;
- Сервировка: посуда, текстиль, столовые приборы;
- Доставка.

Выход на человека:

- вес закусок: 1060 гр
- объем напитков: 380 мл

Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Минимальная сумма заказа 50 000 рублей