



МЕНЮ-БАНКЕТ СТОИМОСТЬ НА ПЕРСОНУ 5000₽

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Филе утиной грудки с облепиховым гелем	1/30
Профитроль с воздушным муссом из филе цыплёнка и мягким сыром	1/20
Большое мясное ассорти (отварная говядина, буженина, язык), подаётся с дижонской горчицей и хреном	1/90/10/10
Бастурма с адыгейским сыром, кинзой и грецкими орехами	1/20/20/10
Малосольный лосось по-скандинавски подаётся с ассорти оливок	1/30/10
Сет «Русский» (сало на черном хлебе с чесноком и сельдь пряного посола), подаётся с корнишонами, картофелем «Ратте» и маринованным луком	1/40/50/60

САЛАТЫ, ПОДАННЫЕ В ОБЩИХ БЛЮДАХ

Салат «Греческий» с брынзой и орегано	1/100
Салат «Оливье» с жареными перепелами	1/100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жульен из шампиньонов	1/90
-----------------------	------

ГОРЯЧЕЕ С ГАРНИРОМ, ОДНО НА ВЫБОР (от 10 порций каждого блюда)

Утиная грудка с клюквенным соусом, подаётся с овощным Рататуем	1/120/50/150
Запечённая телятина с грибным соусом, подаётся с овощным Рататуем	1/120/50/150

ДЕСЕРТ

Фламбированный Крем-брюле	1/100
Трюфель из горького шоколада в кешью	1/15

БУФЕТ

Хлебная корзина (чиабатта, заварной хлеб, французский багет)	1/100
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: 1225 гр
- объем напитков: 380 мл

Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Минимальная сумма заказа 40 000 рублей