



МЕНЮ-БАНКЕТ СТОИМОСТЬ НА ПЕРСОНУ 9300₽

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рулет из филе цыплёнка со сливочным сыром, вялеными томатами и миндалём, подаётся с соусом песто	1/40/20
Утка собственного копчения с пряной грушей на зерновой бруске	1/50
Ростбиф с соте из овощей гриль	1/40/20
«Плато Де Карне» (брезаола (вяленая говядина), фуэт с трюфелем, копа (сыровяленая свинина), благородный сыр, фаршированные перчики, яблочное чатни, инжирный джем, свежие сезонные ягоды, гриссини)	1/150
Малосольный лосось по-скандинавски, подаётся с ассорти оливок	1/30/10
Татаки из тунца в кунжуте с мандариновой эмульсией и вялеными томатами	1/40/20

САЛАТ, ПОДАННЫЙ ПОРЦИОННО

Салат с королевскими креветками, рукколой, медовыми томатами двух видов и свежим огурцом, заправленный маслянно-цитрусовым соусом с бальзамиком	
Микс-салат с сыром «Страчателла», баклажанами фри, авокадо и ассорти томатов, заправленный зелёным маслом	1/100

САЛАТ, ПОДАННЫЙ В ОБЩИЙ СТОЛ

Салат «Мимоза» с угрём	1/100
------------------------	-------

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Морские гребешки в беконе с соусом чимичурри (соус на основе свежих трав) на шпажке	1/60/10
---	---------

ГОРЯЧЕЕ, ОДНО НА ВЫБОР

(от 10 порций каждого блюда)

Шатобриан (стейк из говядины) с устричным соусом	1/120/50
Стейк из лосося с базиликовым соусом	1/120/50

ГАРНИР

Овощи гриль (баклажаны, цукини, сладкая паприка, шампиньоны)	1/150
--	-------

БУФЕТ

Хлебная корзина, 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: 1220 гр
- объем напитков: 380 мл

Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Минимальная сумма заказа 60 000 рублей