



МЕНЮ-БАНКЕТ СТОИМОСТЬ НА ПЕРСОНУ 4200₽

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Тарт с муссом из цыплёнка в домашней граноле	1/40
Брускетта с филе индейки, прижаренной на гриле, с творожным сыром, тапенадой из вяленых томатов и маслин	1/50
Большое мясное ассорти (отварная говядина, буженина, язык), подаётся с дижонской горчицей и хреном	1/90/10/10
Зерновая брускетта с сырокопчёной корейкой (свинина), творожным кремом и сезонной ягодой	1/50
Лосось гравлакс с мармеладом из цитрусов	1/30/10
Сельдь в маринаде из ароматного масла и душистого перца, с молодым картофелем и зеленью	1/50/50/10
Сулугуни с баклажанами гриль, вяленными томатами и соусом песто	1/20/20/20

САЛАТ, ПОДАННЫЙ ПОРЦИОННО

Микс-салат с обжаренным судаком, киноа, свежими овощами (огурец, томаты черри), заправленный медово-масленным соусом	1/100
--	-------

САЛАТ, ПОДАННЫЙ В ОБЩИХ БЛЮДАХ

Салат «Оливье» с томлёной говядиной	1/100
-------------------------------------	-------

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Мини-шашлычок из филе трески со слайсами цукини и гранатовым соусом	1/60/20
---	---------

ГОРЯЧЕЕ, ОДНО НА ВЫБОР

(от 10 порций каждого блюда)

Куриное филе гриль с соусом на основе белых грибов	1/120/50
--	----------

Запечённая буженина (свиная шея), с соусом «Домашняя аджика»	1/120/50
--	----------

ГАРНИР

Запечённый картофель «Бэби»	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: 1170 гр
- объем напитков: 380 мл

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