



МЕНЮ-БАНКЕТ СТОИМОСТЬ НА ПЕРСОНУ 4500₽

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Профитроль с воздушным суфле из курицы, в дробленых орехах и вяленых ягодах	2/20
Брускетта с индейкой в специях, с сыром фета и пастой из вяленых томатов	1/50
Ароматная буженина (свинина) со слайсами овощей гриль (цукини, паприка, баклажан), подаётся с ассорти горчицы	1/30/30/20
Зерновая брускетта с копчено-вареной говядиной и карамельным луком	0
Олюторская Сельдь в ароматном масле, с ялтинским красным луком, лавровым листом и душистым перцем, с молодым картофелем и зеленью	1/50
Сырная горка (ассорти из сыров класса "Гауда", гриссини, орехи, мёд)	1/50/50/10
Ассорти свежих овощей и зелени	1/80
	1/60

САЛАТ, ПОДАНЫЙ ПОРЦИОННО

Микс-салат с попкорном из судака, черного киноа, свежими овощами (огурец, томаты черри) и стручковой фасоли, заправленный цитрусово-оливковым соусом	1/100
--	-------

САЛАТ, ПОДАНЫЙ В ОБЩИХ БЛЮДАХ

Салат «Вальдорф»	1/100
------------------	-------

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жульен с копчёной горбушей, брокколи и сливками	1/100
---	-------

ГОРЯЧЕЕ, ОДНО НА ВЫБОР

(от 10 порций каждого блюда)

Рулет из пулярки в беконе, с сулугуни, овощами и соусом «арабиата»	1/120/50
Свиная отбивная (шея) в имбирно-сливочном соусе	1/120/50

ГАРНИР

<i>Картофель по-деревенски</i>	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: 1200 гр
- объем напитков: 380 мл

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