

Банкетное меню 2500 руб/чел

выход (гр) на человека

холодные закуски:

заливное из судака	50 гр	
мясное ассорти (буженина, курин.рулет, язык, колбаса т/к)	50 гр	
лосось шеф-посола с лимоном и оливками	50 гр	0
ассорти сыров с медом	50 гр	
соления из бабушкиного погреба	50 гр	
селедочка под водочку	50 гр	

салаты:

Салат с рукколой и креветками	80 гр	
Салат с курин.филе, сельдереем, яблоком, гр.орехом, виноградом	80 гр	
Салат греческий с сыром фета овощами и оливками	80 гр	0
Салат с лососем слабой соли, огурцом, картофелем, зеленью	80 гр	
Салат с языком, красной фасолью, корнисионами	80 гр	

горячая закуска:

жульен с курой и грибами в сливках	100 гр
шампиньоны гриль, с сырным муссом и орехами	60 гр

горячее блюдо (на выбор):

Стейк из лосося со стручковой фасолью, овощами и соусом тар-тар	150 / 100
Буженина из свиной шеи с соусом демиглас, подается с молодым картофелем	150 / 100
Куриное филе, фаршированное сливочным сыром, с рисом и грибным соусом	150 / 100

напиток:

морс, сок или компот (на выбор)		500 гр
чай (черный, зеленый) или	чашка	400
кофе	чашка	150

хлеб:

хлебная корзина с маслом	100
--------------------------	-----

Десерт:

Фруктовая тарелка (сезонные фрукты)	100 гр
-------------------------------------	--------

обслуживание: 10% от суммы счета

разрешен гостевой алкоголь без пробкового сбора

можно принести свой торт

меню можно дополнить блюдами из банкетного и фуршетного конструкторов