

**Банкетное меню на новогодние мероприятия**  
**ул. Есенина, дом 1, телефон 692-92-18; 8-900-638-04-94**  
**Ирина, Валерия**

**Холодные закуски на персону**

Мясное ассорти (буженина, вителло тонато, язык, салями) **100/30 гр.**

Рыбное ассорти (лосось с/с, тарталетка с икрой, палтус х/к, креветка темпури) **100 гр.**

Ассорти из антипасти (перчик красный, томат вяленый и перчик рыжий фаршированные творожным сыром) **70 гр.**

Сырная тарелка (сыр чеддер, камамбер, пармезан орех грецкий, мед) **50 гр.**

Овощная нарезка (огурец, томат, перец, зелень) **100 гр.**

Фруктовая тарелка (ананас, апельсин, мандарины, виноград, киви) **100 гр.**

Брускетта с паштетом из куриной печени и вишневым джемом **50 гр.**

Брускетта с паштетом из лосося г/к **50 гр.**

**Салаты 3 на выбор на персону**

Цезарь с креветками и сыром грана падано **100 гр.**

Салат оливье с языком **100 гр.**

Салат с пармой и тыквенным кремом (парма, лолло биондо, шпинат, ромейн, кедровый орех, крем бальзамический, тыквенный крем, сыр пармезан) **100 гр.**

Салат с лососем горячего копчения **100 гр.**

(микс-салат, лосось г/к, картофель стоун, огурцы, паприка, медово-горчичная заправка)

Салат с маринованной курой (шпинат, ромейн, лолло rosso, печеная паприка, крем бальзамический, куриное бедро, сыр пармиджано) **100 гр.**

**Горячая закуска одна на персону**

Аранчини с креветками (жареные шарики из риса с сыром моцарелла, пармиджано с креветками и соусом наполи) **100 гр.**

Пармантье де Канар (утинная запеканка с картофельным пюре и тыквенным кремом) **100 гр.**

**Горячее одно на выбор**

Говядина с овощами (говяжья вырезка су-вид, стоун, брокколи, клюквенный соус) **290 гр.**

Свинная вырезка с бататом, баклажаном, с чесночным айоли **290 гр.**

Лосось в терияки с печеным картофелем и соусом берблан **290 гр.**

Судак под соусом карри с картофелем стоун и цветной капустой, и брокколи **290 гр.**

Хлебная корзинка **80 гр.**

Новогодний десерт с карамелью и черной смородиной **100 гр.**

Морс (облепиха, клюква, малина, черная смородина) **200 мл.**

**Выход 1520 гр./ 200 мл. на персону**

**Итого 5000 рублей**

**Дополнительно 10 % обслуживание от общего счета**