

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, куриная грудка в беконе) **100/30 гр.**

Рыбное ассорти (лосось с/с, тарталетка с икрой, масляная х/к) **75 гр.**

Селедочка с картошечкой (балтийская сельдь с картофелем и маринованным лучком) **100 гр.**

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

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

На выбор:

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

Брускетта с паштетом из тунца **50 гр.**

На выбор:

Овощная нарезка с кремом чиз (огурец, сельдерей, перец, томаты, зелень) **100 гр.**

Соленья (капуста квашеная, огурец бочковой, чесночок, черемша, зелень) **100 гр.**

Салаты 3 на выбор на персону

Цезарь с куриной грудкой (лист салата, классический соус цезарь, грудка, томаты черри, пармезан и фермерское яйцо) **100 гр.**

Салат с уткой и апельсином заправленный азиатским соусом **100гр**

(утка, ромейн, айсберг, лолло бионда, паприка печеная, брусника, апельсин с азиатским соусом)

Оливье с ветчиной/куриное бедро **100 гр.**

Мимоза с копченой форелью (форель копченая, яйцо, картофель, морковь, сыр, майонез) **100 гр.**

Салат с кальмаром (кальмар, киноа, авокадо, томат, шпинат, айсберг, руккола, лимонный дрессинг) **100 гр.**

Горячая закуска одна на персону

Жульен с курой и грибами (грудка су-вид, шампиньоны, сливки, сыр гауда, лук) **100 гр.**

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

Горячее одно на выбор

Буженина с маринованными шампиньонами в сливочно-горчичном соусе (свиная шея, маринованные шампиньоны, стручковая фасоль) **250 гр.**

Люля-кебаб с овощами гриль и домашней аджикой **250 гр.**

Эсколар в томатном соусе (масляная рыба, шпинат, томаты вяленые, картофель стоун, клемы вонголе с соусом наполи) **250 гр.**

Хлебная корзинка **80 гр.**

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

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

Выход 1435 гр./ 200 мл. на персону

Итого 4500 рублей

Дополнительно 10 % обслуживание от общего счета