



БЛИЖЕ К НЕБУ

Стоимость 5500 рублей на персону

Фуршетные закуски	5 позиций на каждого гостя
Холодные закуски	3 позиции на каждого гостя
Салаты	2 позиции на каждого гостя
Горячая закуска	1 позиция на гостя
Основные блюда	1 позиция на гостя, не более 2 позиций на выбор
Хлебная корзина	по запросу

/ Банкетное меню - конструктор:

Фуршетные закуски:

1. тапас - ростбифом, горчичным кремом и корнишонами
2. тапас - печеные сезонные овощи
3. тапас - груша-горгонзола
4. тапас - крем базилик с вялеными томатами
5. профитроль с паштетом и джемом из апельсина
6. сэт овощных палочек с хумусом
7. оливки, маслины
8. мини спринг ролл с креветкой
9. мини спринг ролл со свежими овощами
10. персики в коньяке с кремом из эстрагона
11. лавандовый брауни
12. сыр дор блю с яблоком в вине

Холодные закуски:

1. мясное плато
2. домашние соленья (огурцы, томаты)
3. тарелка фермерских сыров с вареньем из инжира и кростини
4. сельдь слабой соли с печеным картофелем и свекольным луком
5. домашние ассорти лесных грибов с укропным песто и лесными ягодами
6. паштет из печени цыплёнка
7. террин из утки с мандариновым джемом
8. свежие овощи с соусом из мацони
9. бабагануш с кремом из кинзы и домашними лепешками



БЛИЖЕ К НЕБУ

Салаты:

1. домашний оливье с бужениной
2. салат цезарь с креветками
3. салат с ростбифом, печеным картофелем, шпинатом и соусом винигрет
4. салат с цуккини, креветкой и киноа
5. салат с печеной тыквой, вяленой грушей и ореховым соусом цезарь с креветками
6. салат с цыпленком, печеным картофелем, шампиньонами и малосольными огурцами
7. салат со свининой и паприкой с медово-горчичной заправкой

Горячие закуски:

1. фаршированные шампиньоны
2. баклажаны запеченные с перцами и сыром домашним
3. рататуй из сезонных овощей
4. жульен с морепродуктами и рыбой
5. штрудель с цыпленком, беконом и луком порей
6. запеченная груша с горгонзолой

Горячее:

- Рыба:** Орзо с гребешком
Запеченный судак с венере и припущенным шпинатом
- Мясо:** Щёчки с сырным пюре
Медальон из свинины с бэйби картофелем и грибным соусом
Утка конфи с пюре из корня сельдерея
- Вегетарианское:** Печеные сезонные овощи
Баклажан запеченный с томатами и домашним сыром

Безалкогольные напитки: Чай, кофе

(дополнительно можно заказать морс - 350 рублей литр, домашний лимонад клубника, цитрусовый - 750 рублей литр)

Общий выход на гостя - не менее 980 гр

Узнать более подробно состав блюд и возможность добавить или изменить какие-то позиции можно индивидуально с Вашим банкетным менеджером.

Если у гостей имеются аллергические реакции на какие-либо продукты, просим заранее оповестить нас, чтобы мы могли учесть это при приготовлении блюд.

При желании возможно добавить к меню на персону: сезонное фруктовое ассорти 90 гр - 400 рублей.