

Восточное банкетное меню 4300 рублей

Итого выход на персону без учета напитков составляет 1140 гр + 700 мл напитков. Всё перечисленное входит в вышеуказанную стоимость. Холодные закуски, салаты, выставляются в общих блюдах по несколько порций из расчёта на ваше количество человек.



✦ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- 1. Ассорти домашних сыров** _____ 50 гр
Нежный адыгейский, сулугуни, моцарелла с гроздьё винограда, конфитюр из кураги, сырны грисини, грецкий орех
- 2. Рыбное плато** _____ 90/20 гр
Палтус дальневосточный холодного копчения с лаймом и маслинами; лосось шеф посола с цитрусовым вкусом; профитроли с муссом из лосося холодного копчения
- 3. Мясное плато** _____ 90/20 гр
Рулет куриный с сыром сулугуни и сладкой паприкой; говяжий язык с чесноком по-домашнему; ветчина из индейки с сырным муссом и чесноком, хрен, горчица
- 4. Ассорти из свежих овощей** _____ 50 гр
Сочные томаты, свежие огурцы, болгарский перчик, душистая зелень
- 5. Рулетики из баклажан с ореховой начинкой** _____ 50 гр
Баклажаны, начиненные сырным муссом с добавлением грецких орехов
- 6. Закуска северная** _____ 50 гр
Домашние соленья, печеный картофель, соленые грибочки, сельдь, черный хлеб

✦ САЛАТЫ

- 1. Салат «Норвежский»** _____ 80 гр
Лосось шеф-посола, микс салатных листьев, картофель печеный, каперсы, Яйцо куриное отварное, заправка на основе дижонской горчицы
- 2. Салат "Тайский" с курой** _____ 80 гр
Кура филе, шампиньоны, сладкий болгарский перец, свежие огурцы, микссалатных листьев, чипсы лимонные, семена кунжута, соус тайский

✦ ГОРЯЧЕЕ НА САДЖЕ

- 1. Шашлык из бедра цыпленка** _____ 100 гр
- 2. Люля из говядины-баранины** _____ 100 гр

✦ ГАРНИР

- 1. Овощи гриль** _____ 50 гр
- 2. Картофель Айдахо** _____ 50 гр
- 3. Зелень свежая** _____ 40 гр
- 4. Лаваш Армянский** _____ 50 гр

✦ СОУС

- Соус шашлычный** _____ 50 гр

✦ ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

- Армянский лаваш, лепёшка** _____ 120 гр

✦ НАПИТКИ

- Ягодный морс** _____ 200 мл
Вода минеральная (негаз.) с лимоном _____ 500 мл