

Банкетное вегетарианское меню 2500 рублей на персону

Наименование	вес, грамм
Закуски	
Тарталетка с паштетом из черных и зеленых оливок, вяленых помидоров и специй.	30
Карпаччо «Foresta» (стебель сельдерея, пармезан, микс зелени и листьев салата, масло белого трюфеля, вяленые томаты)	80
Овощное ассорти и свежая зелень	100
Ассорти фаршированных томатов и вегетарианских голубцов (грецкие орехи, очищенные семечки, стебли сельдерея, помидоры, красный сладкий перец, чилийский перец, листья салата, чеснок).	150/110
Ассорти маслин и оливок	70
Рулетики из баклажан, фаршированные сырным кремом	60
Салаты	
Салат из свежих овощей с авокадо (салат айсберг, томаты, свежие огурцы, редис, авокадо, укроп, французские травы)	100
Салат греческий с ореховым сыром (томаты, свежие огурцы, болгарский перец, салатные листья, ореховый сыр, заправка)	100
Возможен вариант с сыром Фета	
Винегрет (картофель, морковь, свекла, соленые огурцы, зеленый горошек, подсолнечное масло, сок лимона, зелень)	100
Морковный с орехами (морковь, семена подсолнуха, кешью, желтый изюм, мед, апельсиновый сок, кардамон, оливковое масло)	100
Горячая закуска	
Турнедо из баклажан (баклажаны, томаты, сыр, чеснок)	150
Горячее на выбор	
Запеченный картофель со шпинатом и вешенками под сыром	350
Равиоли с рукколой, шпинатом, домашним сыром и кедровыми орешками	360
Грибные биточки с картофельным пюре	350
Фрикадельки из зеленого горошка и фисташек с зеленым салатом	320
Морковный биточки с домашним ореховым кремом	360
Десерт	
Фруктовая ваза (ананас, банан, виноград, мандарины, киви, груша)	220
Выпечка	
Хлеб в нарезке (батон, серый хлеб)	80
Напитки	
Морс ягодный	1 литр
Вода (с газом/без газа)	600 мл
<small>* Общий выход блюд в граммах на одну персону составляет 1800 грамм</small>	

Выход указан без учета напитков

За две недели до мероприятия Заказчик должен выбрать: закуски (не более 6-х), салаты (не более 3-х) и два горячих блюда с указанием количества каждого их выбранных горячих блюд. Если соотношение не определено горячее подается 50%/50%

Подача более двух горячих блюд в любом соотношении увеличивает стоимость меню на 10%

"Пробковый сбор" включен

Фуршетная подача меню увеличивает его стоимость на 10 %

Дополнительно оплачивается сервисный сбор в размере 10% от окончательной стоимости меню

Сервировка блюд и напитков, привезенных Заказчиком возможна только по предварительному письменному согласованию. Может взиматься дополнительная плата