



Банкетное меню
 Цена 1700 руб/чел
 Выход (г) 1150

Закуски	
Домашний паштет на хрустящем тосте	280 г
Лосось Шеф-посола (подается с зеленью, ломтиками лимона, маслинами)	
Домашняя буженина с соусом Хрен	
Домашние разносолы (ассорти солений)	
Сельдь «Матье» с ломтиками картофеля и маринованным луком	
Рулетики из ветчины, фаршированные сырным кремом (3 шт)	
Салаты	
Салат "Столичный" от Шеф-повара с курицей	450 г
Салат "Хориатики" (свежие овощи, ароматные травы, сыр Фета, оливковая заправка)	
Салат с тунцом (картофель, яйцо отв., огурец свежий, красный лук, тунец)	
Салат из говядины с овощами, хрустящим луком, петрушкой и йогуртовой заправкой	
Карпаччо из свеклы со взбитым сыром	
Горячее	
Шашлык из свинины с картофелем Айдахо и маринованным луком 170/120/30/20	340 г
Рыба Темпура (треска) с картофельным пюре и соусом Тар-тар 170/120/50	
Нежная куриная грудка, фаршированная шпинатом, подается с цветной капустой под сырной шапкой и соусом Айоли" 160/120/30/30	
Хлеб	
Хлеб	80 г
Напитки	
Чай или кофе	200мл
Вода столовая питьевая с лимоном и мятой	200 мл

Выход указан без учета напитков

За две недели до мероприятия Заказчик должен выбрать: закуски (не более 4-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