



МЕНЮ БАНКЕТА

Наименование	Грамм на персону
<u>Холодные закуски (сервируются в стол)</u>	
Рыбное ассорти: слабосоленый лосось, сиг холодного копчения и рыба масляная с лимоном и оливками	50
Русские мясные деликатесы:	.
ростбиф в травах и специях, буженина с хреном, куриный рулет.....	65
Мини брускетти с баклажаном и сушеными томатами/ с лососем	35
Канелонни из баклажана с орехами	20
Сырное ассорти: Чеддер, Бри, Моцарелла, хрустящие сырные шарики	40
Овощи Крудите сервируются с соусами на выбор:	
Блю Чиз, Коктейль, Сметанный с хреном	25
<u>Салаты (сервируются в стол)</u>	
Салат Московский: язык говяжий, яблоки, картофель, морковь, яйцо с зеленью и майонезной заправкой.....	60
Салат Цезарь с куриным филе и томатами Черри.....	60
Классический Греческий салат.....	80
<u>Горячие закуски (сервируются в стол)</u>	
Шампиньоны, фаршированные овощами, мясом	100
<u>Горячие основные блюда на выбор (персональная подача)</u>	
Свиная корейка с соусом Дижон подается с Картофелем по-деревенски.....	300
Шашлык из куриной голени Гриль подается с овощами гриль: баклажаны, цуккини, паприка, лук красный.....	300
<u>Хлебная корзина</u>	
Ассорти французских и альпийских булочек с луком и солодом.....	35
Свежевыпеченные пирожки: с мясом, с капустой, с яблоками и корицей	45
<u>Десерты и фрукты</u>	
Мороженое с ягодами	100
Фруктовое ассорти	160
<u>Итого на персону: 1175 гр.</u>	
<u>Напитки</u>	
Сок яблочный, апельсиновый, томатный	0,30
Морс вишневый домашний	0,30
Лимонад Цитрусовый с мятой	0,30
Чай Niktea черный, зеленый.....	0,12
Американский кофе (сахар, сливки).....	0,40
<u>Итого на персону: 1420 мл.</u>	

Итого на персону с учетом обслуживания 2400 руб

*без расчета доставки мебели. при необходимости, рассчитывается дополнительно