

# БАНКЕТ 6000 руб. на 1 персону

ВЫХОД НА 1 ПЕРСОНУ 1205 Г / 1190 МЛ

Меню

выход (г/мл)

кол-во порций

## Холодные закуски

Плато свежих овощей (свежие огурцы, помидоры, перец сладкий болгарский, салат радичио)

100

100

Хумус с овощами вок и гренками белого багета

50

50

Цуккини-гриль с муссом из домашнего сыра и вялеными томатами

50

100

Сырное плато (Чеддер, Гауда, Брынза) с грецкими орешками, медом, палочками гриссини и виноградом

50

80

Мясное сет (куриный рулет, буженина, пастроми из индейки)

50

100

Брускетта с томатами, соусом песто и сыром пармезан

25

100

Брускетта с семгой и вялеными томатами

25

100

Желтый Flapjack с муссом из цыпленка

40

100

Розовый Flapjack с грибами, картофелем и мягким сыром

40

100

## Салаты

Салат из мини моцареллы со стручковым горохом и печеным перцем

100

50

Микс салат со свиной вырезкой, маринованным перцем, перепелиным яйцом под имбирно-медовой заправкой

100

50

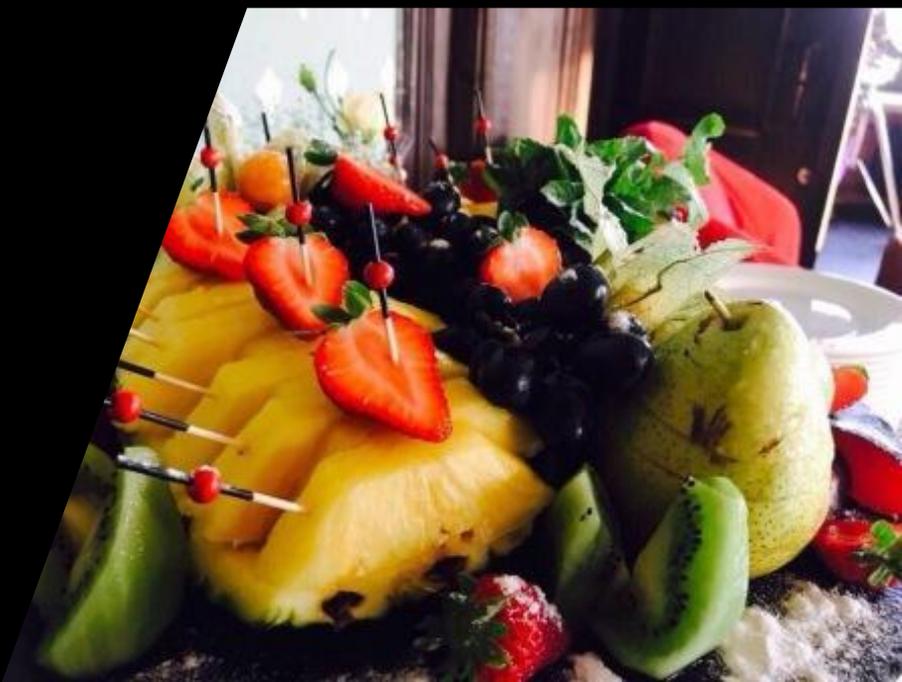
Салат в азиатском стиле с курицей и пикантной заправкой

100

50



Меню	выход (г/мл)	кол-во порций
<b><u>Горячие закуски</u></b>		
Баклажаны со страчетеллой, томатами конфи и свежей кинзой	150	100
<b><u>Горячие блюда</u></b>		
Судак Шафран с овощами, вяленой свеклой и соусом Шалот	260	50
Ростбиф с перечным соусом с бэби картофелем с розмарином и специями	270	50
<b><u>Выпечка</u></b>		
Ассорти багетов (французский, зерновой, пражский)	50	100
<b><u>Десерты</u></b>		
Фруктовое плато из сезонных фруктов	250	100
Мусс из маракуйи	30	50
Мини пирожное Красный бархат	40	50
<b><u>Напитки</u></b>		
Сок фруктовый	200	80
Минеральная вода г/бг Мещеров ключ	500	100
Домашний клюквенный морс	250	70
Домашний морс из малины	250	70
Кофе Американо с сахаром и сливками	200	50
Ассорти чая "Julius Meinl" черный/зеленый подается с сахаром и лимоном	200	50



# Дополнительная информация

- *Пример меню сделан на 100 персон*
- *Рассадка гостей предусмотрена за банкетные столы по 10 персон.  
При необходимости корректировок – сообщите Вашему менеджеру для корректировки обслуживания*
- *Смета рассчитана без НДС*
- *Для подтверждения заказа необходимо произвести 100 % оплату не позднее, чем за 3 рабочих дня до даты мероприятия*
- *Любые правки и дополнения по меню в срок менее, чем за 3 рабочих дня до мероприятия, согласовываются дополнительно и ведут к увеличению сметы.*

