



БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Холодные закуски

Мясные деликатесы буженина домашняя духовая дижонес, отварной телячий язык со сливочным хреном, ростбиф в дополнении с хрустящим микс салатом и сыром фета, маринованные корнишоны и нежные помидоры черри (120гр)

Сезонные овощи (молодые огурчики, свежие томаты, стебель сельдерея, сладкий болгарский перец, зелень, пикантный редис) (120гр)

Соленья домашние русские (томаты в собственном соку, огурчики малосольные, черемша, чеснок, зелень, салат листовой) (110гр)

Рыбный деликатес лосось шеф посола с нежным сливочным сыром и зеленью (50гр)

Горячие закуски

Нежный грибной Жюльен в французских профитролях (50гр)

Салаты

Классический салат «Капрезе» с ароматным базиликом, нежным сыром моцарелла и помидорами (90гр)

Пикантный салат с манго, копченой курицей, фенхелем и айсбергом заправленный орехово-оливковым соусом (90гр)

Горячее блюдо на выбор гостей

Сочная свиная корейка на кости подается с картофелем Айдахо и домашним томатным соусом (120/130/35)

Запеченное филе судака с припущенным овощным миксом из цветной капусты, капусты брокколи и спаржи со сливочным соусом (100/120/20)

Напитки безалкогольные

Брусничный морс / домашний лимонад / чай / кофе (400гр)

Десерты

Праздничное фруктовое ассорти: бананы, ананас, виноград, физалис, мандарины, апельсины, киви, яблоко) 80 гр

Классический торт три шоколада подается с ягодным топпингом (100 гр)

1700 рублей на персону (НДС не облагается в связи с применением УСН)