

Банкетное меню №1

ОВЕР
ТАЙМ

Плюс 10 % от общей стоимости банкета – сервисный сбор

1900 рублей с персоны : Выход готовых
: блюд 1 055 г

Салаты: 200 г на персону (все салаты подаются в стол)

Салат Оливье с говядиной 100 г

говядина, картофель, морковь, горошек, огурец, яйцо, майонез, зелень

Салат Сельдь под шубой 100 г

сельдь, картофель, морковь, маринованный лук, свекла, яйцо, майонез, зелень

Холодные закуски: 375 г на персону в стол

Овощная лужайка 150 г

томаты черри, огурец, болгарский перец, редис, стебель сельдерея, салат, зелень

Мясное ассорти 150 г

два вида копченых колбас, буженина собственного производства, язык отварной, сливочный хрен, горчица

Рулетики из ветчины с сыром и чесноком 75 г

ветчина, чесночная начинка, болгарский перец, зелень

Горячая закуска: 150 г на персону

Жульен из курицы с грибами 150 г

грибы, курица, жареный лук, сливки, сыр

Горячее блюдо на выбор: 180 г на персону

Куриное филе Гриль
с соусом BBQ

Куриное филе в прованских травах
куриное филе в сливочно-чесночном соусе

Гарниры на выбор: 150 г на персону

Картофель запеченный / **Картофель отварной**

Морс 400 мл

Хлеб 40 г