

Банкетное меню №3

ОВЕР
ТАЙМ

Плюс 10 % от общей стоимости банкета – сервисный сбор

2900 рублей с персоны : Выход готовых : блюд 1 280 г

Салаты: 500 г на персону (все салаты подаются в стол)

Салат Греческий 100 г

томаты черри, огурец, болгарский перец, лук, сыр Фета, маслины, оливковое масло

Цезарь с курицей 100 г

салат айсберг, куриное филе, томаты черри, пармезан, чиабатта, соус цезарь с анчоусом

Салат с беконом 100 г

картофель, бекон, зернистая горчица, майонез

Сельдь под шубой 100 г

филе сельди, картофель, морковь, маринованный лук, свекла, яйцо, майонез, зелень

Деревенская стружка 100 г

язык отварной, огурец маринованный, яйцо, опята маринованные, томаты черри, картофельная стружка, салат, майонез

Холодные закуски: 450 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

Рулетик из ветчины с сыром и чесноком 150 г

ветчина, чесночная начинка, болгарский перец, зелень

Горячее блюдо 270 г на персону

Рыбка «Золотая» запечённая под «шубой»

филе красной рыбы, соус с сыром, овощи, зелень 270 г

Гарниры на выбор: 150 г на персону

Картофель фри / Картофель айдахо

Морс 400 мл

Хлеб 40 г