

Банкетное меню №3

\3450 рублей на 1 персону\

- САЛАТЫ И ЗАКУСКИ - /800 гр./

Салат теплый с говядиной с соусом терияке домашнего приготовления

\микс салат зеленый, говядина, картофель деревенский, соус терияки кунжут\

Салат «Прованс» мясной

\говяжье филе, куриное филе, картофель, морковь, огурчик, свежий горошек, яйцо, майонез, зелень\

Салат «Капрезе»

\томаты, сыр моцарелла, базилик, соус песто, орешки\

Салат «Цезарь» с курицей

\салат айсберг, куриное филе, сыр пармезан, крутоны, томаты черри, соус цезарь\

Филе Норвежского лосося шеф-посола

\лосось слабой соли, лимон, апельсин, микро зелень, сливочный сыр\

Итальянское плато

\сальчичони, прошутто, мортаделла, пармезан, руккола, каперсы, томаты вяленые\

Сырное плато

\сулугуни, бри, мраморный сыр, мед, орешки и виноград\

Маринованное овощное ассорти

\черри, огурчик, морковь корейская, капуста квашеная\

- ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА - /120 гр./

Жульен куриный

- ГОРЯЧИЕ БЛЮДА - /300 гр./

на выбор

Бефстроганов из говядины с картофельным пюре

или

Филе Дорадо фаршированная креветкой с картофельным пюре и соусом из шпината

или

Утиная ножка с томленой грушей и с пирожком с квашеной капустой

Сервис стол 160 гр.

Хлебная корзина

\чёрный хлеб и багет\

Сезонные фрукты

Стоимость меню ~~4680 руб.~~ 3450 руб.*
*стоимость действительна до 30.11.24

При заказе банкетного меню №3 в подарок:

Аренда зала 6 часов (до 23.00)

Аренда плазменной панели

Аренда профессионального светового оборудования

Аренда профессионального звукового оборудования

Классическое накрытие текстилем

Украшение столов копиями живых цветов