

Банкетное меню №2

\2950 рублей на 1 персону\

- САЛАТЫ И ЗАКУСКИ - /750 гр./

Салат «Прованс» мясной

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

Салат Греческий

\свежие овощи, сыр фета, маслины, оливковый дрессинг\

Салат «Цезарь» с курицей

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

Салат из белой рыбы

\картофель, судак горячего копчения, красный лук, свежий огурец, сливочный соус араманго\

Итальянское плато

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

Мясо от Шефа

\свинина по-деревенски, язык молодого бычка, куриное филе, «русская горчица» и сливочный хрен\

Сырное плато

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

Русский разносол

\соленый огурчик, сало белорусское, гренки ржаные, горчица русская, хрен\

- ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА - /120 гр./

Шашлычок из филе цыпленка с черри

- ГОРЯЧИЕ БЛЮДА - /300 гр./

на выбор

Стейк и филе свинины с картофелем и соусом деми глянс.

или

Стейк из филе судака с овощами гриль

или

Куриное филе гриль подается с картофелем

Сервис стол 160 гр.

Хлебная корзия

\чёрный хлеб и багет\

Сезонные фрукты

Стоимость меню ~~3850 руб.~~ 2950 руб.*

*стоимость действительна до 30.11.24

При заказе банкетного меню №2 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