

Меню банкетного стола 3200 рублей на персону

Холодные закуски:

Салат «Гренадерка» (теплый салат из овощей гриль в сочетании с обжаренной куриной грудкой в корзиночке из нежного теста) сервируется порционно

Лосось шеф-посола в сочетании с масляной рыбой холодного копчения, подается на подушке из зеленого салата, оформляется деревенским маслом, лимоном, маслинами, перепиленным яйцом

Завитки из норвежской форели шеф-посола, фаршированные сливочным муссом, оформляются крабовой закуской «Рафаэло»

Куриный ролл, фаршированный омлетом, сервируется овощами, подается с горчицей

Язык говяжий отварной подается с хреном

Буженина пикантная, маринованная в пряных специях, подается с пикулями

Рулетики «Петровские»

(роллы из ветчины с сырным муссом, сервируется овощами и зеленью)

Завитки из баклажан с грецкими орехами и сырным муссом

Салат «Греческий» с сыром «Фета»

Салат «Цезарь» с подкопченной горбушей

Горячая закуска:

Классический жульен с курицей и грибами

Горячие блюда на общей тарелке:

Роллы из филе цыпленка с беконом в карамельной глазури

Роллы из говяжьей вырезки с грудинкой с голландским соусом

Гарнир на общей тарелке:

Картофель «Айдахо»

Овощи гриль

Хлебная корзина

10% обслуживание от суммы заказа

Общий вес по меню: 1150гр

Возможны любые дополнения и изменения в меню по Вашему желанию