

Банкетное меню №2

ОВЕР
ТАЙМ

Плюс 10 % от общей стоимости банкета – сервисный сбор

2300 рублей с персоны : Выход готовых
: блюд 1 280 г

Салаты: 300 г на персону (все салаты подаются в стол)

Салат Оливье с курой 100 г

куриное филе, картофель, морковь, горошек, огурец, яйцо, майонез, зелень

Салат Греческий 100 г

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

Салат с теплой куриной печенью 100 г

картофель, куриная печень, томаты черри, сливки, яйцо, лук

Холодные закуски: 500 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

Сельдь с отварным картофелем 125 г

филе сельди, маринованный лук, горчичный соус, картофель, зелень

Горячая закуска: 150 г на персону

Жульен из курицы с грибами 150 г

грибы, курица, жареный лук, сливки, сыр

Горячее блюдо с гарниром на выбор: 180 г на персону

Стейк из свинины с грибным соусом

свинина в остром маринаде с грибным соусом

Свинина в соусе Демиглас

свинная шея, обжаренная в розмарине с соусом из апельсинового сока

Гарниры на выбор: 150 г на персону

Картофель запеченный / **Картофель отварной**

Морс 400 мл

Хлеб 40 г