

# БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

СТОИМОСТЬ НА ПЕРСОНУ, РУБ. 2900

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ:

**Мясное плато** /ростбиф, буженина, говяжий язык, хрен и горчица/

**Сырное плато** /бри, пармезан, сыр мраморный, ракфорити, мед, орехи, виноград/

**Овощное крудите** /огурец, стебель сельдерея, помидоры черри, морковь, перец болгарский, зелень/

**Салат Оливье с языком**

**Греческий салат**

## ГОРЯЧЕЕ (1 НА ВЫБОР):

**Куриная грудка с парфе из сельдерея**

**Судак с таглиателли из овощей**

**ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА**

**МОРС**

**ВОДА С ЛИМОНОМ И МЯТОЙ**

**ЧАЙ/КОФЕ**

# БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

СТОИМОСТЬ НА ПЕРСОНУ, РУБ. 4500

## ЗАКУСКИ В СТОЛ:

**Мясное плато** /ростбиф, буженина, говяжий язык, хрен и горчица/

**Сырное плато** /бри, пармезан, сыр мраморный, ракфорити, мед, орехи, виноград/

**Овощное крудите** /огурец, стебель сельдерея, помидоры черри, морковь, перец болгарский, зелень/

**Рыбное плато** /лосось с/с, масляная рыба, зелень/

## ЗАКУСКИ:

**Мини брускетта с уткой** /чиабатта, микс салат, томаты, утиная грудка/

**Мини брускетта с моцареллой** /чиабатта, соус песто, моцарелла в рассоле, томаты конфи, вяленые томаты, микс салат/

## САЛАТЫ:

**Салат из свежих овощей с муссом из феты** /огурец, томаты, болгарский перец, оливки, маслины, сыр фета, сливки/

**Запеченная свёкла с козым сыром** /свёкла, зеленый салат, орехи кедровые, соус базиликовый и козий сыр/

**Салат азиатский** /микс салат, перец болгарский, огурец, орехово-кунжутный соус, томаты черри, кунжут/

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ:

**Креветки в тесте катаифи и сливочным соусом васаби** /креветка, тесто катаифи, васаби и сливки/

**Спринг-ролл с утиной грудкой и соусом сальса** /тесто спринг-ролл, утиная грудка, цуккини, перец болгарский, соус томатный сальса/

## ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР:

**Стейк из говядины с овощами гриль** /говяжья вырезка, кабачок, томат, перец болгарский и соус демиглас/

**Стейк из бедра фермерского цыпленка** /филе бедра цыпленка, микс салат, картофель бейби, кабачок, баклажан, томат и томатный соус/

**Треска с киноа и соусом шампань** /филе трески, киноа, соус белое вино, микрозелень/

## ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

МОРС

ВОДА С ЛИМОНОМ И МЯТОЙ

ЧАЙ/КОФЕ

# БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

СТОИМОСТЬ НА ПЕРСОНУ, РУБ. 5500

## ЗАКУСКИ В СТОЛ:

**Мясное плато** /ростбиф, буженина, говяжий язык, хрен и горчица/

**Сырное плато** /бри, пармезан, сыр мраморный, ракфорити, мед, орехи, виноград/

**Овощное крудите** /огурец, стебель сельдерея, помидоры черри, морковь, перец болгарский, зелень/

**Рыбное плато** /лосось с/с, масляная рыба, зелень/

**Капоната** /баклажан, цуккини, изюм, стебель сельдерея, томат, оливковое масло, красный винный уксус, мед/

**Антипасты** /артишок, оливки, маслины, жемчужный лук, помидоры черри, томат вяленый/

**Соленья бочковые** /томаты зеленые, томаты красные, капуста по-грузински, огурцы соленые, черемша, чеснок маринованный, зелень/

## ЗАКУСКИ:

**Мини брускетта с уткой** /чиабатта, микс салат, томаты, утиная грудка/

**Мини брускетта с моцареллой** /чиабатта, соус песто, моцарелла в рассоле, томаты конфи, вяленые томаты, микс салат/

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ:

**Соте из карельской рыбы** /лосось, треска, форель, томатный сливочный соус, сыр/

**Каннеллони с грибами** /жульен в пасте каннеллони/

## САЛАТЫ:

**Запеченная свёкла с кедровыми орехами и соусом песто**

**Оливье с языком**

**Цезарь с курицей**

**Салат с паровым лососем и мини картофелем** /микс салат, лосось, картофель бейби, медово-горчичная заправка/

**Классический капрезе**

## ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР:

**Лосось с паровыми овощами** /филе лосося, цветная капуста, брокколи, соус белое вино/

**Разварная говядина с гратеном** /говядина, картофель, сливки, сыр, соус демиглас/

**Утиное филе на подушке из овощей** /утиное филе, кабачок, морковь, перец болгарский, кунжут/

**ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА**

**МОРС**

**ВОДА С ЛИМОНОМ И МЯТОЙ**

**ЧАЙ/КОФЕ**