

Банкетное меню по цене 2600 руб. на персону
(Isb-2600-162)

Холодные закуски	
Рулет и пулярки с молодым сыром, вялеными томатами и соусом песто	40/10/10
Буженина царская с горчицей и помидорами черри	30/25
Венский балык с микс салатом	30/5
Семга слабой соли с цитрусами и зеленью	30/20
Сельдь в оригинальном маринаде с картофелем Ратте и зеленым луком	50/50
Сулугуни грузинский с бакинскими помидорами и кинзой	30/35
Салаты в общих блюдах	
Салат «Вольдорф» (из буженины с печеным яблоком и припущенным сельдереем)	75
Салат из паровой форели с картофелем и сырным соусом	75
Горячая закуска	
Куриные шарики с сыром и грибным соусом на дольке картофеля	40
Горячее с гарниром	
Бефстроганов из телятины, с лесными грибами, шифонатом из соленого огурца и толченым картофелем с зеленью и маслом	120/150/10
Буфет	
Хлебная корзина	100
Минеральная вода без газа	200
Горячие напитки на выбор	
Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	180
Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки)	180

Общий выход блюд - 935 гр. / с напитками - 1315 гр.

В стоимость включено обслуживание официантами, сервировка и накрытие.

* Минимальная сумма заказа - 35 000 рублей.

Возможны изменения в меню согласно Вашим пожеланиям.