

Банкетное меню по цене 2900 руб. на персону
(afb-2900-169)

Холодные закуски	
Песочные тарталетки с красной икрой и сливочным соусом	40/10/10
Томаты с сыром моцарелла и свежим базиликом	60/10/10
Рулетки из ветчины с нежным сырным муссом	60/60
Разносолы (огурцы, чеснок, капуста, перец)	120
Ассорти трех сыров с медом и грецким орехом	60/15/10
Лосось шеф-посола с маслинами и лимоном	60/10/15
Жареные баклажаны с грецким орехом и мягким сыром	60/60/20
Сытный мясной салат с филе цыпленка и жареными грибами	120
Греческий салат из свежих овощей с козьим сыром и оливковым маслом	150
Салат из форели слабой соли с картофелем и томатами	150
Хлебная корзина	30/30
Горячая закуска	
Жульен из курицы с лесными грибами в хрустящей пшеничной булочке.	150/20
Горячие блюда (2 вида на персону)	
Медальоны из свинины на гриле с сливочным грибным соусом и молодым картофелем	150/150
Филе лосося на овощном жульене с картофельным пюре и польским соусом	150/150
Десерт	
Фруктовая шпажка из сезонных ягод и фруктов	150
Напитки	
Вода минеральная (с газом/без газа)	600 мл
Чай в ассортименте, сахар, лимон	Без ограничения
Кофе, сахар, молоко	Без ограничения

Общий выход блюд - 1730 гр.

Минимальная сумма заказа 5 000 руб. В стоимость включено: посуда и текстиль (бокалы, тарелки, приборы, чашки, скатерти), доставка, финальная уборка.

Предложение предусматривает чехлы на стулья и тематическое украшение зала.

* Обслуживание при заказе от 15 000 руб. (при заказе до 15 000 обслуживание официантом во время рейса - 2000 руб.)