

Банкетное меню по цене 3050 руб. на персону (Isb-3050-177)

Холодные закуски	
Рулет из пулярки с фисташками и курагой подается с сезонными ягодами	1\40\20
Большое мясное ассорти (отварная говядина, буженина, язык), подаётся с дижонской горчицей и хреном	1\80\10\10
Лосось шеф-посола с зеленью и перцем розе	1\30\10\10
Макрель холодного копчения (скумбрия) с запечённым картофелем	1\30\50
Сулугуни грузинский с Бакинскими помидорами и кинзой	1\30\35\15
Салаты в общих блюдах	
Салат с курой, грибами, отварным картофелем и сыром, заправленный домашним майонезом	1\100
Салат с хрустящим баклажаном и свежими овощами (томат спелый, паприка, микс салата, заправка из оливкового масла)	1\100
Горячая закуска	
Блинчики с жульеном из шампиньонов в густых сливках обжаренные на сливочном масле	1\80
Горячее с гарниром, одно на выбор (от 10 порций)	
Медальоны из свиной вырезки с карамелизированным красным луком, подаются с печёными овощами	1\120\30\150
Куриное филе гриль, с азиатским соусом, подаётся с печёными овощами	1\130\40\150
Буфет	
Хлебная корзина	1\100
Графин с питьевой водой с мятой и лимоном	
Горячие напитки на выбор	
Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	1\180
Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки)	1\180

Общий выход блюд - 1070 гр. / с напитками - 1250 гр.

В стоимость включено обслуживание официантами, сервировка и накрытие.

* Минимальная сумма заказа - 35 000 рублей.

Возможны изменения в меню согласно Вашим пожеланиям.