

Банкетное меню по цене 3500 руб. на персону
(Isb-3500-164)

Холодные закуски	
Рулет из индейки с черносливом и курагой	30/10
Большое мясное ассорти (буженина, язык, бастурма, рулет из курицы с кинзой и сулугуни)	60/10
Лосось шеф посола в зеленом чае с жасмином, с волованом с красной икрой и фермерским мягким сыром с лимонной цедрой	40/30/30
Сырная горка (ассорти из благородных сортов сыров, виноград, мёд, орехи)	60
Ассорти из свежих крупно нарезанных овощей и садовой зеленью	75/10
Салаты в общих блюдах	
Куриный с овощами и сыром слоями	75
Салат из микса с морскими гребешками, креветками и кедровыми орешками	75
Горячая закуска	
Люля-кебаб из говядины и индейки с пряностями, соусом из томатов в собственном соку с орехами и чили	90/10
Горячее с гарниром, одно на выбор (50/50)	
Судак гриль, с соусом из яблок в белом вине и овощным соте	100/150/30
Отбивная из свинины в имбирном маринаде с сальсой из печеных овощей, подается с отварным картофелем с маслом и зеленью	170/150
Десерт	
Медовое пирожное со сметанным кремом и ягодами	100
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 - 1095 гр. / с напитками - 1475 гр.

В стоимость включено обслуживание официантами, сервировка и накрытие.

* Минимальная сумма заказа - 35 000 рублей.

Возможны изменения в меню согласно Вашим пожеланиям.