

Банкетное меню по цене 4700 руб. на персону
(Isb-4700-165)

| Холодные закуски | |
|---|--------------|
| Утиное филе на ломтике печёного яблока с корицей | 1\30 |
| Паштет из печени дичи с мармеладом из смородины | 1\35\10 |
| Вителло-тоннато (телятина с соусом из тунца с каперсами) | 1\30 |
| Прошутто (окорок сыровяленый) с дыней | 1\<35> |
| Мини-Киш с форелью и брокколи | 1\40 |
| Тунец с цитрусовой эмульсией и вялеными томатами | 1\30\5\10 |
| Сырная горка (ассорти из сыров класса "Гауда", виноград) | 1\80 |
| Салаты в общих блюдах | |
| Легкий салат с печеной тыквой и утиной грудкой, с оливковым маслом и кули из малины | 1/100 |
| Салат, поданный порционно | |
| Микс-салат с малосольной сёмгой, авокадо и черри | 1/100 |
| Горячая закуска | |
| Брошет из филе кури в йогуртовом маринаде в беконе с соусом | 1\90\10 |
| Горячее с гарниром, одно на выбор (от 10 порций) | |
| Медальоны из телятины с грибным соусом, подаются с картофельным пюре | 1\130\50\150 |
| Стейк из лосося с базиликовым соусом, подаётся с картофельным пюре | 1\130\50\150 |
| Десерт | |
| Тирамису | 1/50 |
| 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 - 1085 гр. / с напитками - 1265 гр.

В стоимость включено обслуживание официантами, сервировка и накрытие.

* Минимальная сумма заказа - 35 000 рублей.

Возможны изменения в меню согласно Вашим пожеланиям.