

*Для празднования корпоративного Нового года в торжественной обстановке
-Вам необходим банкет, фуршет.
Элегантная посуда, сервировка и высокий уровень обслуживания создадут необходимую атмосферу события и
оставят яркие впечатления у гостей мероприятия.*

Предложение по организации мероприятия

Благодарит Вас за оказанное доверие и возможность предложить наши услуги!

Организацию торжественных мероприятий нам доверяют известные
российские и международные компании.

Мы предлагаем нашим клиентам комплексное обслуживание.



Меню банкета

(из расчета 2 500 руб. на персону)

Холодные закуски: (300 гр. на персону)

Корзина свежих овощей

помидоры, огурцы, перец болгарский, редис, зелень

Сырная фантазия

ассорти из сыров, в сочетании винограда, клубники и грецких орехов

Рыбное плато

белорыбица х/к, осетр г/к, лосось с/с

Сельдь на ложе из картофеля

атлантическая сельдь с обжаренным картофелем и маринованным луком

Ассорти мясное Ранчо

отварной язык, запеченная буженина и куриный рулет подаётся с хреном

Рулетики из баклажан

обжаренные баклажаны с начинкой из сыра «фета» с грецкими орехами

Закуска моряка

рулетик из блина фаршированного крабами грибами и сыром

Мясная закуска

холодец из мясного набора на подушке из горчичного крема

Салаты: (200 гр. на персону)

Морской бриз

салат из тигровых креветок, рукколы, авокадо, помидор, пармезана с заправкой медовый винегрет

Деликатесный салат Оливье

по рецепту 1950 года с раковыми шейками и грибами

Цезарь

с кусочками обжаренного куриного филе, грибами

Сельдь под шубой

Горячая закуска: (150 гр. на персону)

Жульен грибной

Горячие блюда:(1 порция на персону)

Тальята из говяжьей вырезки 150/60

кусочки говяжьей вырезки, с пряными травами и специями

Куриная грудка в кунжуте 200/60

Судак, припущенный с польским соусом 150/50

Гарниры: (150 гр. на персону)

Картофель отварной с зеленью

Овощи гриль

Овощное сате

*баклажаны, морковь, лук, перец сладкий, помидоры свежие, чеснок, обжаривается и тушится в томатном
пряном соусе, подается с зеленью*

Хлебная корзина

Десерт: (150 гр. на персону)

Свежие фрукты и ягоды

Напитки

Сок / б/а напитки (1 л на персону)

Чай / Кофе (200 мл на персону)

Общий выход по меню на персону – 1 150 гр.