

Банкетное меню.

Банкет для компании до 10 /20 и 30 человек

закуски (на 10/20/30 человек):

- Ассорти мясное (куриные рулет, буженина) – 100/20гр. (480/960/1440)
- Рулетки из ветчины (начинка сыр, чеснок) – 200/30гр.(920/1840/2760)
- Сало «По-украински» (подаётся с гренками и горчицей) – 70/30гр.(400/800/1200)
- Овощная нарезка (помидор, огурец, болгарский перец, зелень) – 200гр.(800/1600/2400)
- Соленья «Разносольчик» (квашеная капуста, солёный огурец, маринованные грибочки, маринованный чеснок) – 200 гр.(800/1600/2400)
- Сырное ассорти (бри, гауда, маасдам, виноград, крекер и мёд) -150/25 гр.(700/1400/2100)
- Сельдь с картофелем (сельдь слабого посола, печеного картофеля, маринованного лука. Подаётся на тостах.) – 100/50/10 гр.(640/1280/1920)
- Оливки/Маслины (Ассорти) – 100/10/2 гр. (448/896/1344)

салаты (на 10/20/30 человек):

- Цезарь с курицей (Традиционный «Цезарь», с салатом айсберг, пармезаном, помидорами черри, куриным филе) – 180 гр.(720/1440/2160)
- Оливье (По традиционному рецепту, с ветчиной) – 180 гр. (720/1440/2160)
- Теплый с куриной печеню (салат Айсберг, помидоры, шампиньоны с нежной хрустящей печеню под кунжутной заправкой и сыром пармезан) – 150 гр.(600/1200/1800)
- Королевский (нежнейший рыбный салат с отварными кальмарами, мясом краба, куриным яйцом. Заправлен соусом на основе майонеза). – 180 гр. (720/1440/2160)

горячая закуска (одна порция — на одного человека)

- Жульен грибной – 150 гр.(1500/3000/4500)

горячие блюда и гарниры (блюда на стол)

- Куриная грудка «Зебра» (запеченная грудка под сырной шапкой) – 200 гр.(1000/2000/3000)
- Мясо « По-французски» (запекается с грибами, помидорами и сыром) – 200 гр.(1000/2000/3000)
- Картофель отварной с зеленью – 150 гр.(750/1500/2250)
- Овощи гриль (баклажан, цукини, болгарский перец) – 150 гр. (750/1500/2250)

хлеб: фокачча - 180 гр. (1080/2160/3240)

напитки (на 10/20/30 человек):

- Морс клюквенный - 1 л.(4/8/12)
- Минеральная вода б/г - 3 шт.(3/6/9)
- Чай в ассортименте – 5 пор.(5/10/15)
- Американо – 5 пор.(5/10/15)

