

МЕНЮ ОБЕДОВ И УЖИНОВ

Шведский стол

2 100,00 руб. на человека (от 40 человек)

1 750,00 руб. на человека (от 50 человек)

1 600,00 руб. на человека (от 75 человек)

Длительность шведского стола не более 1 часа 30 минут

На ужин вместо супа подается горячая закуска на выбор: жульен грибной или куриный

Вариант №1

Холодные закуски

Рыбное ассорти (слабосоленая нерка, балык масляной рыбы холодного копчения)
Мясное ассорти (шейка, сырокопченая колбаса, говядина прессованная)
Ассорти сыров
Ассорти из свежих овощей
Овощи маринованные
Хлебные булочки

Салат-бар

Салат со слабосоленой кетой, овощами и салатными листьями
Салат из говядины с сыром и свежим огурцом

Овощной салат Фатуш

Ассорти салатных листьев с различными заправками и соусами

Супы

Солянка мясная
Суп-пюре из овощей

Горячие блюда и гарниры

Филе сайды, тушенное с овощами
Медальон из говяжьей вырезки
Филе куриного бедра в сливочно-томатном соусе
Паста Фетуччине
Отварной картофель с зеленью
Рис с овощами

Десерт

Ассорти из свежих фруктов
Ассорти мини-десертов (малиновый мусс, пирожное корзиночка с ягодами, мини-тарталетка с клубникой и сливками)
Чай/кофе

Напитки

Вода минеральная
Сок в ассортименте

Вариант №2

Холодные закуски

Рыбное ассорти (слабосоленая форель, сиг холодного копчения)
Мясное ассорти (копченая грудка индейки, карбонад, «Посольская» говядина)
Ассорти сыров
Ассорти из свежих овощей
Ассорти солений
Хлебные булочки

Салат-бар

Салат из сельдерея с огурцом

Салат из тунца с листьями салата, маринованным луком и помидорами

Салат Оливье с отварным языком

Ассорти салатных листьев с различными заправками и соусами

Супы

Московский борщ
Ароматный куриный суп с пряными травами

Горячие блюда и гарниры

Филе окуня жареное
Эскалоп из свинины
Куриный шницель
Спагетти с соусом Пилати
Картофель жареный Хашбраун
Брокколи на пару

Десерт

Ассорти из свежих фруктов
Ассорти мини-десертов (йогуртово-черничный десерт, шоколадный мусс, пирожное корзиночка с малиной)
Чай/кофе

Напитки

Вода минеральная
Сок в ассортименте

МЕНЮ ОБЕДОВ И УЖИНОВ

Шведский стол

2 100,00 руб. на человека (от 40 человек)

1 750,00 руб. на человека (от 50 человек)

1 600,00 руб. на человека (от 75 человек)

Длительность шведского стола не более 1 часа 30 минут

На ужин вместо супа подается горячая закуска на выбор: жульен грибной или куриный

Вариант №3

Холодные закуски

Рыбное ассорти (слабосоленая семга, муксун холодного копчения)

Мясное ассорти (грудинка, говяжий язык, говядина варено-копченая)

Ассорти сыров

Ассорти из свежих овощей

Овощи маринованные

Хлебные булочки

Салат-бар

Греческий салат

Салат из говядины с тайской заправкой

Рисовый салат с лососем под соусом майонез

Ассорти салатных листьев с различными заправками и соусами

Супы

Щи из шпината с говядиной

Суп-пюре из томатов с грибами

Горячие блюда и гарниры

Обжаренное филе пикши

Бефстроганов из говядины

Куриные шашлычки

Рагу из овощей

Картофельное пюре

Паста Пенне

Десерт

Ассорти из свежих фруктов

Ассорти мини-десертов (лаймово-клубничный десерт, панакота, мини-тарталетка с голубикой и сливками)

Чай/кофе

Напитки

Вода минеральная

Сок в ассортименте

Вариант №4

Холодные закуски

Рыбное ассорти (слабосоленая кета, нельма холодного копчения)

Мясное ассорти (куриный рулет с черносливом, окорок, ветчина)

Ассорти сыров

Ассорти из свежих овощей

Ассорти солений

Хлебные булочки

Салат-бар

Салат Столичный с куриным филе

Салат из нерки со сладким перцем и маслинами

Салат из сезонных овощей

Ассорти салатных листьев с различными заправками и соусами

Супы

Уха из семги с судаком

Минестроне

Горячие блюда и гарниры

Филе трески, запеченное с сыром

Люля-кебаб из баранины со свиной

Филе куриной грудки, маринованное в соевом соусе

Отварные овощи

Картофельные крокеты

Рис карри

Десерт

Ассорти из свежих фруктов

Ассорти мини-десертов (Тирамису в стаканчике, мини-эклер с Golden-кремом и воздушными сливками, пирожное корзиночка с фруктами)

Чай/кофе

Напитки

Вода минеральная

Сок в ассортименте