

Банкетное меню №2

Аперитив

Канapé с жареной грушей и сыром Дор-блю, 21г
Канapé из утиной грудки с клубникой, 17г
Комплимент от отеля - Игристое вино (Россия), 150мл

Банкет

Холодные закуски

Мясное Шаркутерье из Пармской ветчины, копченой индейки и буженины с маринадами, 40/26г
Рыбное ассорти (нельма холодного копчения, форель слабосоленая, угорь горячего копчения), 60/17г
Ассорти сыров (Бри, Дор-блю, Эмменталь, Грана Падано), сервируется грецкими орешками и виноградом, 40/14г
Овощная мозаика с пряными травами, 60/11г
Ассорти из маринованных грибов с колечками лука (белые, опята, маслята), 60/15г
Салат Греческий, 75г
Салат Оливье с форелью, 110г
Салат из куриного филе с кунжутной заправкой, 75г
Салат с сыровяленным окороком, сыром, помидорами и кедровыми орешками, 80г
Ассорти пирожков (капуста, грибы, мясо), 30 г/1 шт. – 2 шт.
Булочки французская, сувита
Масло сливочное, хрен, горчица, масло оливковое

Горячая закуска

Киш Лорен с тунцом, шпинатом и креветками, 90г

Основное блюдо

Медальон из говяжьей вырезки с вешенками, беби картофелем и соусом Красное вино, 113/120/71г
или
Филе Радужной форели с пряными травами и овощами-гриль, 1шт./20/110г

Десерт

Фруктовое ассорти (груши, киви, мандарины, виноград, клубника), 200г
Белый шоколадный мусс, сервированный в бокале, 85г

Чай в сашетах Teatone / Кофе Американо свежесваренный Hausbrandt

Итого: 4 900 рублей на персону (+10% за обслуживание)

Общий вес на человека – 1 444 г

***Основное блюдо** Банкет до 30 гостей – основное блюдо по опросу во время банкета.
Свыше 30 гостей – подача по заранее заказанному количеству каждого блюда либо
дополнительная плата 600 руб./чел. за возможность опроса во время банкета.