ЗАКАЗАТЬ БАНКЕТ:
+7 (495) 258-15-00
CATERING@WTCMOSCOW.RU

Новогоднее меню для зала «Европейский»

Стоимость меню:
3 600 рублей
на человека
(+10% за обслуживание)

АПЕРИТИВ

Сырные шарики с белым виноградом в кокосовой стружке, 18 г

Канапе с утиной грудкой, клубникой и цукатами, 17 г

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Мясное ассорти
(рулет куриный, ростбиф, копченая индейка, утиная грудка), 60/14 г

Рыбное ассорти
(сиг холодного копчения, нерка слабосоленая, угорь копченый), 60/17 г

Студень домашний из говядины, 75/9 г

Ассорти из свежих овощей и зелени, 60/11 г

Ассорти сыров
(Фьор де альпи, Эдам, Адыгейский, сыр с пажитником)
с мармеладом из инжира, красной смородиной, физалисом и мятой, 40/14 г

Филе атлантической сельди с отварным картофелем и свежей зеленью, 50/50/8 г

Салат Купеческий
(из говяжьего языка и отварных овощей, приправленный майонезом), 72 г

Салат с авокадо и раковыми шейками с имбирной заправкой, 80 г

Овощной салат с рукколой и лимонно-медовой заправкой, 75/1 г

Булочки французские, сувита

Пирожки «Купеческие» в ассортименте
(капуста, грибы, мясо) – 2 шт/чел

Масло сливочное

Заправки и соусы в ассортименте

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Грибной жюльен, запечённый в сливочном соусе, 75 г

ОСНОВНОЕ БЛЮДО*

Нежное куриное филе с бруснично-коньячным соусом
и картофельными крокетами, 152/25/125/30 г

ИЛИ

Спинка Лабардана *(белая рыба северных пород)*
в сливках с лесными грибами и ризотто с сыром Пармезан, 170/90/65 г

ФРУКТЫ

Фруктовое ассорти
(ананас, груши, киви, мандарины, виноград, красная смородина, голубика), 150 г

ДЕСЕРТ

Десерт Банакао, 80 г

Чай в сашетах Teatone / Кофе Американо свежесваренный Hausbrandt

***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 400 руб/чел за возможность опроса во время банкета.**

Цена включает 20% НДС.