

Меню банкета

PREMIUM

Выход еды на 1 персону - 1650 г.

ФУРШЕТ (ВСТРЕЧА ГОСТЕЙ)

- Брускетта с пармской ветчиной (прошутто), сыром горгондзола и бальзамическим кремом - 40 г.
- Тигровая креветка с соусом манго чили и мятой (подача в шоте) - 40 г.
- Эклер с печёной тыквой и болгарским перцем - 50 г.

БАНКЕТ

- Террин с уткой и фисташками / микс-салат, корнишоны, мини кукуруза - 110 г.
- Тортилья-ролл с тигровыми креветками и авокадо (тортилья, сливочный сыр, креветка, авокадо, сыр "Филадельфия" (Крем Чиз), листья салата) - 80 г.
- Мясная гастрономия (вяленая индейка, салями, вяленая говядина, томаты черри, чипсы из пармезана) - 110 г.



Catering

+375 (25) 999-30-30

- Телятина Су-Вид с микс-салатом и каперсами под кунжутным соусом с хрустящим луком - 100 г.
- Вяленые томаты с сыром рикота (итал. Ricotta) и сыровяленным окороком в баклажане гриль - 60 г.
- Брускетта с тартаром из лосося и дижонской горчицей - 50 г.
- Трио из сырных шариков (сыр креметте, виноград, миндаль / сыр креметте, оливка, зелень / сыр креметте, вяленый томат, семечки тыквы) - 90 г.
- Салат с утиной грудкой Sous Vide (Су-Вид) и вешенками (микс-салат, филе утки, цукини, вешенки, томат черри, миндаль, оливковая заправка) / порционно - 180 г.
- Микс-салат с бураттой и прошутто (микс-салат, сыр буррата (Burrata), прошутто, томат черри, кедровый орех, масло авокадо, бальзамический крем) - 100 г.

Первое горячее блюдо

(подаётся каждому гостю порционно)

- Стейк миньон из говядины с картофельным гратеном под сливочным соусом с лесными грибами - 380 г.

Второе горячее блюдо (горячие закуски)

(подаётся на общих тарелках)

- Филе лосося с цукини и красным сладким луком на шпажке / соус терияки - 100 г.
- Филе индейки с томатом черри на шпажке / соус манго чили - 100 г.
- Чиабатта в ассортименте - 50 г.

В СТОИМОСТЬ БАНКЕТА ВХОДИТ:

- Обслуживание гостей официантами / подача блюд, розлив напитков
- Сервировка стола изысканной дизайнерской посудой, приборами и бокалами
- Транспортные расходы, погрузка-разгрузка

