

Меню банкета

BEST PRICE

Выход еды на 1 персону - 1750 г.

ФУРШЕТ (ВСТРЕЧА ГОСТЕЙ)

- Сыр camembert с ягодным муссом и мятой (подача в шоте) - 30 г.
- Корзиночка из пармезана со сливочным муссом и карамелизованным луком - 30 г.
- Кубик сыра в паприке с вяленой говядиной и оливкой на шпажке - 30 г.

БАНКЕТ

- Тортилья-ролл с ветчиной, помидором и французской горчицей (тортилья, сливочный сыр, ветчина, помидор, французская горчица, листья салата) - 85 г.
- Тортилья-ролл со слабосоленой сёмгой и сыром филадельфия (тортилья, сливочный сыр, сёмга с/с, филадельфия, листья салата) - 85 гр.
- Мясная тарелка с зеленью и томатами черри (вяленая говядина, полендвица, балык с/к, черри, зелень) - 110 г.



Caterer

+375 (25) 999-30-30

- Домашняя буженина под горчичным соусом с микс-салатом и маринованными опятами - 100 г.
- Тарталетка с сырным муссом / тарталетка с муссом из лосося - 60 г.
- Брускетта с вяленым томатом, рукколой и кедровыми орешками - 50 г.
- Брускетта с авокадо, томатом черри и хрустящим луком - 50 г.
- Сырная тарелка с сезонными фруктами и хлебными чипсами (бри, маасдам, джугас, фрукты, чипсы) - 110 г.
- Салат «Цезарь» с цыплёнком и перепелиным яйцом (филе цыплёнка, листья салата, томаты, яйцо перепелиное, заправка, сухарики, сыр пармезан) / порционно - 180 г.
- Салат «Греческий» (огурец свежий, помидор, перец сладкий, сыр фета, лук красный, оливки, оливковая заправка) / общий - 110 г.

Первое горячее блюдо

(подаётся каждому гостю порционно)

- Медальоны из свиной вырезки в прованских травах с запечённым картофелем под соусом демиглясс с ягодами - 370 г.

Второе горячее блюдо

(подаётся на общих тарелках)

- Сыр сулугуни, запечённый в лаваше с зеленью и томатами под соусом pesto - 90 г.
- Мякоть бедра цыплёнка, запечённая в цукини под соусом Chili Sweet - 90 г.
- Овощи гриль (цукини, перец сладкий, шампиньоны) - 120 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

