



Банкетное меню конструктор

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рек. минимум: 5 блюд

Мясная тарелка

- ☐ Куриный рулет, подкопченная буженина, чоризо с горчицей и хреном 80/10/5
- ☐ Куриный рулет, ростбиф, грудинка, чоризо с горчицей и хреном 85/10/5
- ☐ Куриный рулет, подкопченная буженина, ростбиф, чоризо с горчицей и хреном 90/10/5

Рыбная тарелка

- ☐ Филе форели шеф-посола, филе палтуса 40/10
- ☐ Филе форели шеф-посола, филе палтуса, форель копченая 60/10
- ☐ Филе форели шеф-посола, филе палтуса, угорь «Унаги» 60/14

Ассорти сыров

- ☐ Сыр маасдам, пармезан, дорблю, мед, грецкий орех, виноград 50/10

- ☐ Сельдь с молодым картофелем 30/30/10

Брускетта на выбор

- ☐ С ростбифом 100/5
- ☐ С форелью гравлакс 100/5
- ☐ С греческим салатом 100/5

Круассан на выбор

- ☐ С ростбифом 60/5
- ☐ С форелью гравлакс 70/5
- ☐ С «Цезарем» 70/5
- ☐ С чоризо 60/5

Профитроли

- ☐ С кремом из копченой форели 80/5
- ☐ С паштетом из куриной печени 80/5

- ☐ Капрезе из розовых томатов и с сыром моцарелла 50/1

- ☐ Закуска из печеных овощей с греческим сыром и семенами подсолнечника (болгарский перец, баклажан, кабачок, помидор, лук, греческий сыр) 50/1

- ☐ Грузди маринованные ассорти (масло/сметана) 70/1

- ☐ Домашние разносолы и маринады (маринованные капуста, морковь, огурцы, черри, зелень) 50/10

- ☐ Овощное ассорти 60/1

САЛАТЫ

Рек. минимум: 3 блюда

- ☐ Микс-салат с апельсином, огурцом и сливочным сыром 100

- ☐ Министерский с курицей (курица, обжаренный лук, свежий огурец, яйцо, сыр гауда, майонез) 100

- ☐ С куриной грудкой в апельсиновой глазуре 100

- ☐ «Цезарь» с курицей 100

- ☐ «Цезарь» с креветками 100

- ☐ Оливье с курицей 100

- ☐ Оливье с говядиной 100

- ☐ Салат «Сибирский» (буженина, перец болгарский, картофель стоун, салат айсберг, яйцо, заправка) 100

- ☐ С бужениной в азиатском стиле (буженина, перец болгарский, салат айсберг, заправка, кунжут) 100

- ☐ С подкопченной говядиной (подкопченная говядина, грибы, картофель печенный, томаты свежие, соус песто и майонез) 100

- ☐ «Боярский» с говядиной (обжаренная говядина, салат айсберг, сыр гауда, свежий огурец, майонез, яйцо, лук) 100

- ☐ С креветками и грейпфрутом (микс-салат, креветки, грейпфрут и медово-лаймовая заправка) 100

- ☐ «Имперский» слоеный салат из форели (картофель печеный, томаты черри, сыр гауда, форель копченая, яйцо, майонез) 100

- ☐ С копчёной форелью (копченая форель, микс-салат, яйцо перепелиное, картофель стоун, черри, сыр пармезан, лаймовая заправка) 100

- ☐ Сельдь под шубой 100

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Рек. минимум: 1–2 блюда

- ☐ Жульен с грибами в булочке 60

- ☐ Жульен с копчёной индейкой в булочке 60

- ☐ Кокиль с форелью и треской в булочке 60

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Рек. минимум: 1 блюдо

- ☐ Жульен с грибами в булочке 60

- ☐ Жульен с копчёной индейкой в булочке 60

- ☐ Кокиль с форелью и треской в булочке 60

- ☐ Куриная грудка с домашней сальсой и соте из овощей 140/135/50

- ☐ Филе индейки с стручковой фасолью и дикой брусникой 120/110/40

- ☐ Утиная ножка «конфи» с яблоком фломбе и брусничным соусом 140/50/30

- ☐ Ножка кролика с припущенными овощами в сливочном соусе 180/80/30

- ☐ Томленая свинина с овощным барбекю (BBQ), печеным картофелем и кремом из тыквы 140/80/30

- ☐ Медальон из говядины с картофелем стоун и соусом из белых грибов 110/100/50

- ☐ Говяжьи щечки с пюре из сельдерея 230/120/5

- ☐ Бефстроганов из говядины с картофельным пюре, маринованным огурцом и грибами 140/90

- ☐ Стейк из форели, запеченный на подушке из шпината с соусом «Белое вино» 140/115/30

- ☐ Дорадо, запеченная с травами 310/40

ХЛЕБ

- ☐ Хлебная корзина 40/1

- ☐ Хлебная корзина 40/2

НАПИТКИ

- ☐ Морс ягодный 200/1

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

- ☐ Паста Стафф
Питание для ведущего, музыкантов и других ваших организаторов

- ☐ Аренда зала