



Банкетное меню конструктор

1.

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)

100/10

☐

Овощное ассорти

60/1

2.

САЛАТЫ

Рек. минимум: 2 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 глазури

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

3.

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

4.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Рек. минимум: 1 блюдо

☐

Куриная грудка с домашней сальсой и соте из овощей

190/135/50

☐

Филе индейки с стручковой фасолью и дикой брусникой

150/100/30

☐

Утиная ножка «конфи» с яблоком фломбе и брусничным соусом

140/50/30

☐

Ножка кролика с припущенными овощами в сливочном соусе

200/10/80

☐

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

130/100/50

☐

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»

180/115/5

☐

Дорадо, запеченная с травами

330/90/5

5.

ХЛЕБ

☐

Хлебная корзина

40/1

☐

Хлебная корзина

40/2

6.

НАПИТКИ

☐

Морс ягодный

200/1

7.

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

☐

Паста Стафф
Питание для ведущего, музыкантов и других ваших организаторов

☐

Аренда зала