

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 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 (подкопченая 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