

## МЕНЮ банкета на 70 персон

<b>Овощное крудите</b>	<b>45</b>
свежие овощи ( сельдерей, огурцы, помидоры черри, перец, морковь, лук зелёный, базилик, петрушка), подаются со специальным соусом	
<b>Ассорти из копченой и маринованной рыбы (Россия)</b>	<b>35</b>
копченый лосось, палтус, масляная и маринованная сельдь, подается с лимоном и маслинами	
<b>Ассорти из мяса (Россия)</b>	<b>35</b>
буженина по-домашнему, язык отварной, подаётся с горчицей и хреном	
<b>Ассорти из маринованных овощей и солений</b>	<b>35</b>
соленые помидоры, огурцы, чеснок, острый перец, зелень	
<b>Баклажаны с орехами по-грузински (Грузия)</b>	<b>35</b>
тонко нарезанные баклажаны, обжаренные в оливковом масле с чесноком, орехами и кинзой	
<b>Французский деревенский паштет (Франция)</b>	<b>40</b>
кусочки нежнейшего паштета из телятины, свинины и куриной печени фаршированные ветчиной и обернутые в бекон, подаются с корнишонами и горчицей Дижон	
<b>Рулет из курицы (Франция)</b>	<b>40</b>
курица, фаршированная шпинатом, артишоками, сладким перцем, муссом из сыра Филадельфия, панированная смесью из Прованских трав, подается с соусом «Айоли»	
<b>Креветки в «платочке»</b>	<b>40</b>
Креветки в хрустящем тесте, подаются со специально приготовленным соусом	
<b>Сырный стол</b>	<b>35</b>
4 сорта сыра: бри, рок фор, шевр, швейцарский, подаются с крекером, виноградом и грецкими орехами	

## САЛАТЫ:

### **Салат «Фатуш» (Греция) 25**

греческий салат из свежих помидоров, огурцов, сладкого перца, маринованных маслин, сыра Фета, базелика, зеленого лука, с чесночными крутонами и лимонно-орегановым соусом

### **Салат «Будапешт» (Венгрия) 25**

говяжий язык, стручковая фасоль, красный перец, грибы, вареное яйцо, подается со сметанным соусом и зеленью

### **Салат «Цезарь» (Мексика) 25**

салат Ромейн со специальным соусом из оливкового масла, горчицы Дижон, анчоусами, лимонным соком, вареным яйцом и чесночными крутонами с кайенской курицей

---

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА:

### **Жульен с грибами (Россия) 70**

грибы запеченные со сметаной, сыром и луком

---

## ГОРЯЧЕЕ , ГАРНИР:

### **Мальтийская курица 20**

медальоны нежнейшей куриной грудки, обжаренной на гриле, подаются с тушеным луком-пореем, медово-морковными крокетами и апельсиновым соусом Холландез

### **Говядина «Сао Паоло» (Бразилия) 25**

говяжья вырезка, маринованная в кофе, готовится на гриле, подается с репчатым луком, болгарским перцем и острым перцем «халиско», с соусом херес

### **Лосось Юкатан (Мексика) 25**

филе нежнейшего лосося в хрустящей корочке из тыквенных семечек подается с обжаренными картофелем, баклажанами, сладким перцем, свежими помидорами, кукурузой в соусе Бёрблан

---

**Гратен из картофеля с сельдереем (Франция) 35**  
картофель, нарезанный тонкими ломтиками с корнем сельдерея,  
запеченный со сливками и посыпанным грецким орехом

**Китайский жареный рис 35**  
Басмати рис, приготовленный с кусочками омлета, маринованной  
морковью, зеленым луком и устричным соусом

---

**ФРУКТЫ, ДЕСЕРТ:**

**Сезонные фрукты в ассортименте 20**

**Ассорти миниатюрных итальянских пирожных (Петифур) 5 шт. 10**  
вафельная трубочка, шоколадный тартуфо, многослойное пирожное  
вкус лесного ореха и шоколада, клубничный и экзотический, чизкейки

---

**НАПИТКИ :**

**Минеральная вода, 0.5 л 70**

**Сок «J7» 1 литр 20**

**Кофе (Jardin), сливки, сахар 35**

**Чай (черный, зеленый, фруктовый), лимон, сахар 35**

**Обслуживание официантами, сервировка, аренда посуды**

---

Итого: **198 735 Р**

На гостя: 2840 Р  
1,15 кг.  
1 л.

\*Итоговая стоимость указана для мероприятия на 70 человек.

Возможна корректировка в случае изменения количества гостей.

стр. 3/3