

МЕНЮ банкета на 70 персон

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