

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

на 1 персону - 9000 ₹

холодные закуски

Овощной букет

(томаты розовые, огурцы, зелень, перец, редис) 150 г

Профитроли с красной икрой 60 г

Профитроли с креветкой 60 г

Ассорти солений (солёные огурчики и помидоры, капуста квашеная, чеснок маринованный, черемша, зелень) 150 г

Семга домашнего посола 120 г

Сельдь с картофелем бейби и красным луком 100 г

Тарелка сыровяленых мясных деликатесов

(Парма, Чоризо, Романо, маслины, вяленые томаты, зелень) 100 г

Сырная тарелка

(Чеддер, моцарелла, Дор блю, Камамбер, ягоды, мёд, орехи) 150 г

Холодец мясной с хреном 150 г

салаты

Капрезе 100 г

Оливье с ветчиной 200 г

Сельдь под шубой 200 г

десерты

Праздничный карнавальный торт 120 г

Фруктовая тарелка (мандарины) 200 г

напитки

Морс домашний (ягодный) 500 г

Хлебная корзина 200 г

Предложение от шеф-повара:

вы можете дополнить своё меню
любым салатом, горячим блюдом и гарниром на выбор

салаты

Оливье с утиной грудкой и опятами 200 г

Цезарь с индейкой 200 г

Цезарь с креветками 200 г

рыба и морепродукты

Филе судака с грибным соусом 250 г

мясо и птица

Свиная вырезка с овощами 250 г

Цыплёнок корнишон запечённый 370 г

Рулька свиная с горчицей и капустой 800 г

гарниры

Овощи на гриле 170 г

Картофель запечённый с чесноком и розмарином 150 г

Принимаем индивидуальные заказы от гостей до 15 декабря
+7 967 039-68-73 *Никита Сергеевич*



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

★
ЧИКЕН БУРГЕР

250 Г

★
**НАГГЕТСЫ С КАРТОШЕЧКОЙ ФРИ
И КЕТЧУПОМ 6 ШТУЧЕК**

200/100/30 Г

★
**МИНИ-ШАШЛЫЧКИ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**

100/150 Г

СЛАДЕНЬКОЕ

ФРУКТОВАЯ ШПАЖКА

120 Г

КЕЙК-ПОПС

60 Г

КАПКЕЙКИ

100 Г

ФРАНЦУЗСКАЯ МЕРЕНГА

30 Г

ЛЕДЕНЦЫ

10 Г

**СТОИМОСТЬ БАНКЕТА
3000 РУБЛЕЙ**