

Банкетное меню - 1

Меню для выездных банкетов

Холодные закуски	(450 гр.)
Рыбное изобилие (сёмга с/с, масляная рыба, угорь копчённый).	
Мясное изобилие (буженина, ростбиф, карбонат, бастурма).	
Коллекция европейских сыров (камамбер, чедр, гауда, дорблю, мёд, орехи, виноград).	
Ассорти свежих овощей (помидоры,огурец,редис,паприка,зелень).	
Рулетики из баклажан с орехами.	
Маслины, оливки.	
Салаты	(400 гр.)
Салат «Цезарь» (куриное филе, листья салата Айсберг, гренки, сыр пармезан, жареный бекон, соус Цезарь).	
Салат «Мавританский» (семга, брокколи, помидоры, оливки, листья салата, оливковое масло).	
Салат «Миланский» (язык, филе куриной грудки, картофель, огурцы маринованные, помидоры, яйцо, лук репчатый, соевый соус, майонез Hellmann's).	
Листья зеленых салатов с филе красного тунца под итальянской заправкой с соусом бальзамик.	
Горячее закуски	(150 гр.)
Блинчики фаршированные раковыми шейками под соусом тар-тар.	
Горячее основное блюдо на выбор	(320 гр.)
Стейк из семги в сливочно – винном соусе подается с лимоном, с овощами гриль.	
Стейк из говядины под соусом из брусники с картофелем "Гратен".	
Свежая выпечка	
французские булочки в ассортименте.	
Десерты	(150 гр.)
Фруктовая ваза (ассорти спелых всесезонных фруктов).	
Штрудель с сочными яблоками и соусом карамель.	
Напитки	
Минеральная вода с газом и без газа.	
Сок в ассортименте.	
Чай черный и зеленый.	
Кофе эспрессо.	
	Итого выход на персону: 1470 гр.