

Пример меню банкета (Premium)

Количество персон: 50

Еды на персону: 1225 г

Безалкогольных напитков
на персону: 1000 мл

Стоимость на персону: 4000 Р

Общая стоимость
200 000 Р

В стоимость включены:

Еда согласно меню, доставка
на и с мероприятия, обслужи-
вание.

Оплачиваются отдельно:

Посуда, текстиль, мебель,
декор, алкогольные напитки.

Сорбет перед горячим →

При смене блюд подаем
сорбет (70 г), чтобы освежить
вкус.

Welcome / Канапе и брускетты

Финик с брезаолой	15 г	50 шт
Ростбиф с клубникой и имбирным мармеладом	25 г	50 шт
Пепито с куриным муссом	40 г	50 шт

Холодные и горячие закуски, салаты в стол

Рыбное ассорти (семга слабосоленая, масляная рыба и копченый угорь)	50 г	50 шт
«Капрезе» (моцарелла, томаты, базилик и песто)	50 г	50 шт
Вителло тонато (тонко нарезанные кусочки маринованной телятины, приправленные крем-соусом, одной из составляющих которого является тунец)	80 г	50 шт
Ассорти овощей	70 г	50 шт
Ассорти сыров с виноградом, орехом и медом (камамбер, дор-блю, чеддер, пармезан)	70 г	50 шт
Теплая креппа омоньер с грибами и птицей	100 г	25 шт
Ризотто с шафраном из дикого риса	100 г	25 шт
Салат «Бифилет» (ротбиф, артишоки, вяленые томаты, свежие черри, руккола, сельдерей, фризе, редис, пармезан, кедровый орех, песто, соус «Цетронезе»)	300 г	5 шт
Салат с угрем унаги и персиками на гриле	300 г	5 шт
Летний средиземноморский салат с пряными яблоками, имбирной тыквой, сыром дор-блю, грецким орехом и медово-горчичной заправкой	350 г	5 шт

Горячие блюда

Стейк из говядины под соусом из брусники с картофелем «Гратен» (порционно)	300 г	25 шт
Стейк семги в сливочно-винном соусе с лимоном и овощами на гриле (порционно)	300 г	25 шт

Выпечка и десерты

Ассорти хлеба (классический, мультизлаковый, с томатами)	60 г	50 шт
Ассорти пирожков (с мясом и капустой)	40 г	100 шт
Фруктово-ягодная ваза	120 г	50 шт

Напитки

Свежесваренный кофе (30 шт), чай (30 шт), морс (100 шт), яблочный и апельсиновый соки (100 шт), родниковая вода в бутылках (50 шт)	1000 мл на персону
--	-----------------------