

## Пример меню банкета (Standart)

Количество персон: 50

Еды на персону: 990 г

Безалкогольных напитков  
на персону: 1000 мл

Стоимость на персону: 3500 Р

### Общая стоимость

175 000 Р

#### В стоимость включены:

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

#### Оплачиваются отдельно:

Посуда, текстиль, мебель,  
декор, алкогольные напитки.

### Холодные закуски, салаты в стол

Трио мясных деликатесов (копченая говядина, рулет из птицы, карбонад)	80 г	50 шт
«Капрезе» (моцарелла, томаты, базилик и песто)	50 г	50 шт
Карпаччо из лосося	50 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
Салат с тунцом по традиционному рецепту французской ривьеры	410 г	5 шт
Салат из кенийской фасоли с рукколой и копченой утиной грудкой	350 г	5 шт
Салат с вяленой индейкой, сыром дор-блю, овощами и соусом из маракуйи	350 г	5 шт

### Горячие блюда

Вырезка телянка с черным древесным грибом и соусом «Черный перец» (порционно)	290 г	25 шт
Мурманская треска с картофельным gratenom (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	200 мл	30 шт
Чай	200 мл	30 шт
Домашний лимонад	200 мл	100 шт
Соки: яблочный и апельсиновый	200 мл	100 шт
Родниковая вода в бутылках	400 мл	50 шт