

МЕНЮ БАНКЕТА

Стоимость меню на 1 персону 1650 рублей

МЯСНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Шейка фермерского поросенка, запеченная в печи с кореньями с садовыми огурчиками 1/35/15

Балтийская салями и пикантная грудинка с горчично-медовым соусом 1/40/10

Роллы из ветчины с крем чизом из сыра и прованских трав. 1/35

Окорок маринованный в соусе барбекю, запеченный в фольге 1/35/15

ОВОЩИ И СЫРЫ

Ассорти садовых овощей с зеленью и салатными листьями 1/75

САЛАТЫ

Салат из филе цыпленка, с листьями айсберг, свежими томатами и сливочным майонезом 1/100

Салат "Оливье" с карбонатом, по классическому рецепту 1/100

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор (гостю полагается одна порция)

Отбивная из шейки домашнего поросенка, подаётся с пряным томатным соусом и мини картофелем. 1/130/120/20

Рулет из цыпленка моцареллой и итальянскими травами, под соусом Бешамель. Подаётся с картофелем Дюшес. 1/130/120/20

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Пшеничные булочки с кунжутом, и солодом 1/50

ФРУКТЫ

Корзина сезонных фруктов 1/100

НАПИТКИ

Чай черный или зеленый (сахар, лимон) 150 мл

Кофе заварной (сахар, сливки) 150 мл