



Банкетное меню на 20 человек

4000 руб. за персону

		вес	цена	кол-во	сумма
Закуски	Домашнее мясное плато (ростбиф, говяжий язык, буженина, куриная грудка су-вид с лимонной цедрой, копченая утка)	498	2 300.-	4	9 200.-
	Рыбное ассорти (лосось с/с, лосось копченый, палтус х/к, палтус г/к)	255	1 650.-	5	8 250.-
	Плато сыров фермерских	285	690.-	5	3 450.-
	Лосось шеф-посола с креветками и базиликовым соусом	168	860.-	5	4 300.-
	Сельдь с картофелем Ратте	225	340.-	5	1 700.-
	Овощные брусочки (морковь, сельдерей, огурец, паприка)	250	250.-	5	1 250.-
	с тремя соусами на выбор (йогуртовый, соевый, ореховый)				
	Оливки, маслины	150	330.-	5	1 650.-
	Соленья из погреба (огурцы, помидоры, капуста, перец, черемша, чеснок)	410	580.-	5	2 900.-
Маринованные грибочки	110	420.-	5	2 100.-	
Холодец из говядины	210	350.-	5	1 750.-	
Салаты	Салат «Оливье» с ростбифом	181	750.-	5	3 750.-
	Салат с крабом и авокадо	160	890.-	5	4 450.-
	Лосось под шубой		490.-	5	2 450.-
	Салат с индейкой в сливочном соусе с пармизаном и маринованными сливами		470.-	5	2 350.-
	Хлебная корзина	150	290.-	5	1 450.-
Горячие закуски	Брошет (шашлычок) из креветок с ананасовым чатни	172	520.-	5	2 600.-
	Брошет (шашлычок) из говядины	125	920.-	5	4 600.-
	Брошет (шашлычок) из куриного бедра	181	400.-	5	2 000.-
Горячее рыба (на каждого)	Палтус с апельсиново-имбирным соусом на подушке из шпината		920.-	7	6 440.-
Горячее (на каждого)	Утиная грудка с трюфельным соусом		1 100.-	7	7 700.-
	Филе-миньон с соусом «Амаретто» с салатом пак-чой и черри на гриле		1 100.-	6	6 600.-

		объем	цена	кол-во	сумма
Напитки б/а	Чай (указана примерная стоимость/количество)	0,6 л	390.-		
	Кофе (указана примерная стоимость/количество)	0,2 л	220.-		
	Морс клюква	1 л	750.-		
	Морс малина	1 л	750.-		
	Вода «Аква Панна»	0,5 л	420.-		
	Вода «Сан Пелегрино»	0,5 л	420.-		

Итого: 78 640.-

Сервисный сбор: 10 % от итоговой суммы счета

Общая сумма: 86 504.-