



Банкетное меню на 20 человек

5000 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.–	6	13 800.–
	Плато сыров фермерских	285	690.–	6	4 140.–
	Лосось шеф-посола с креветками и базиликовым соусом	168	860.–	6	5 160.–
	Сельдь с картофелем Ратте	225	340.–	6	2 040.–
	Паштет из утки с малиновым соусом	148	300.–	6	1 800.–
	Овощные брусочки (морковь, сельдерей, огурец, паприка) с тремя соусами на выбор (йогуртовый, соевый, ореховый)	250	250.–	6	1 500.–
	Оливки, маслины	150	330.–	6	1 980.–
	Соленья из погреба (огурцы, помидоры, капуста, перец, черемша, чеснок)	410	580.–	6	3 480.–
	Маринованные грибочки	110	420.–	6	2 520.–
Холодец из говядины	210	390.–	6	2 340.–	
Салаты	Салат «Оливье» с ростбифом	181	750.–	6	4 500.–
	Салат с крабом и авокадо	160	890.–	6	5 340.–
	Лосось под шубой		680.–	6	4 080.–
	Салат с индейкой в сливочном соусе с пармизаном и маринованными сливами		470.–	6	2 820.–
	Хлебная корзина	150	290.–	6	1 740.–
Горячие закуски	Брошет (шашлычок) из креветок с ананасовым чатни	172	520.–	6	3 120.–
	Брошет (шашлычок) из говядины	125	920.–	5	4 600.–
	Брошет (шашлычок) из куриного бедра	181	400.–	5	2 000.–
	Артишоки с пармезаном	167	680.–	6	4 080.–
	Запеченые гигантские мидии	6 шт.	870.–	6	5 220.–
Горячее рыба (на каждого)	Стейк из лосося с семенами чиа и тоник-соусом		980.–	7	6 860.–
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: 97 420.-

Сервисный сбор: 10 % от итоговой суммы счета

Общая сумма: 107 162.-