



Банкетное меню на 30 человек

3000 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.–	5	11 500.–
	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.–
	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	390.–	5	1 950.–
Салаты	Цезарь с курицей	289	600.–	7	4 200.–
	Салат «Оливье» с ростбифом	181	750.–	7	5 250.–
	Теплый салат с печенью в красном вине	145	490.–	7	3 430.–
	Сельдь под шубой		490.–	7	3 430.–
	Хлебная корзина	150	280.–	6	1 740.–
Горячие закуски	Жульен из курицы	85	260.–	15	3 900.–
	Жульен с грибами	85	260.–	15	3 900.–
Горячее рыба (на каждого)	Стейк из тунца с киноа и пикантными овощами в азиатском стиле		870.–	10	8 700.–
Горячее (на каждого)	Желтый цыпленок маринованный в прованских травах с салатом из томатов черри и красным луком		880.–	10	8 800.–
	Филе-миньон с соусом «Амаретто» с салатом пак-чой и черри на гриле		1 100.–	10	11 000.–

Итого: 89 100.–

Сервисный сбор: 10 % от итоговой суммы счета

Общая сумма: 98 010.–