



Банкетное меню на 20 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.–	3	6 900.–
	Рыбное ассорти (лосось с/с, лосось копченый, палтус х/к, палтус г/к)	255	1 650.–	4	6 600.–
	Плато сыров фермерских	285	690.–	4	2 760.–
	Сельдь с картофелем Ратте	225	280.–	4	1 120.–
	Овощные брусочки (морковь, сельдерей, огурец, паприка)	250	250.–	4	1 000.–
	с тремя соусами на выбор (йогуртовый, соевый, ореховый)				
	Оливки, маслины	150	330.–	4	1 320.–
	Соленья из погреба (огурцы, помидоры, капуста, перец, черемша, чеснок)	410	580.–	3	1 740.–
	Маринованные грибочки	110	420.–	4	1 680.–
Холодец из говядины	210	390.–	4	1 560.–	
Салаты	Салат с индейкой в сливочном соусе с пармизаном и маринованными сливами	289	470.–	5	2 350.–
	Салат «Оливье» с ростбифом	181	750.–	4	3 000.–
	Теплый салат с печенью в красном вине	145	490.–	5	2 450.–
	Сельдь под шубой		490.–	5	2 450.–
	Хлебная корзина	150	290.–	3	870.–
Горячие закуски	Жульен из курицы	85	260.–	10	2 600.–
	Жульен с грибами	85	260.–	10	2 600.–
Горячее рыба (на каждого)	Стейк из тунца с киноа и пикантными овощами в азиатском стиле		870.–	7	6 090.–
Горячее (на каждого)	Желтый цыпленок маринованный в прованских травах с салатом из томатов черри и красным луком		880.–	7	6 160.–
	Филе-миньон с соусом «Амаретто» с салатом пак-чой и черри на гриле		1 100.–	6	6 600.–

Итого: 59 850.–

Сервисный сбор: 10 % от итоговой суммы счета

Общая сумма: 65 835.–