



Банкетное меню на 30 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	1 900.–	8	15 200.–
	Рыбное ассорти (лосось с/с, лосось копченый, палтус х/к, палтус г/к)	255	1 450.–	8	11 600.–
	Плато сыров фермерских	285	690.–	8	5 520.–
	Сельдь с картофелем Ратте	225	280.–	8	2 240.–
	Овощные брусочки (морковь, сельдерей, огурец, паприка)	250	250.–	8	2 000.–
	с тремя соусами на выбор (йогуртовый, соевый, ореховый)				
	Оливки, маслины	150	330.–	8	2 640.–
	Соленья из погреба (огурцы, помидоры, капуста, перец, черемша, чеснок)	410	580.–	8	4 640.–
	Маринованные грибочки	110	420.–	8	3 360.–
Холодец из говядины	210	350.–	10	3 500.–	
Салаты	Салат «Оливье» с ростбифом	181	750.–	7	5 250.–
	Салат с крабом и авокадо	160	890.–	8	7 120.–
	Лосось под шубой		490.–	8	3 920.–
	Салат с индейкой в сливочном соусе с пармизаном и маринованными сливами		470.–	7	3 290.–
	Хлебная корзина	150	290.–	10	2 900.–
Горячие закуски	Брошет (шашлычок) из креветок с ананасовым чатни	172	520.–	8	4 160.–
	Брошет (шашлычок) из говядины	125	920.–	8	7 360.–
	Брошет (шашлычок) из куриного бедра	181	400.–	8	3 200.–
Горячее рыба (на каждого)	Палтус с апельсиново-имбирным соусом на подушке из шпината		920.–	10	9 200.–
Горячее (на каждого)	Утиная грудка с трюфельным соусом		1 100.–	10	11 000.–
	Филе-миньон с соусом «Амаретто» с салатом пак-чой и черри на гриле		1 100.–	10	11 000.–

		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: 119 100.-

Сервисный сбор: 10 % от итоговой суммы счета

Общая сумма: 131 010.-