



Банкетное меню на 30 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.–	9	20 700.–
	Плато сыров фермерских	285	690.–	9	6 210.–
	Лосось шеф-посола с креветками и базиликовым соусом	168	860.–	9	7 740.–
	Сельдь с картофелем Ратте	225	340.–	9	3 060.–
	Паштет из утки с малиновым соусом	148	300.–	9	2 700.–
	Овощные брусочки (морковь, сельдерей, огурец, паприка) с тремя соусами на выбор (йогуртовый, соевый, ореховый)	250	250.–	9	2 250.–
	Оливки, маслины	150	330.–	9	2 970.–
	Соленья из погреба (огурцы, помидоры, капуста, перец, черемша, чеснок)	410	580.–	9	5 220.–
	Маринованные грибочки	110	420.–	9	3 780.–
Холодец из говядины	210	390.–	10	3 900.–	
Салаты	Салат «Оливье» с ростбифом	181	750.–	9	6 750.–
	Салат с крабом и авокадо	160	890.–	9	8 010.–
	Лосось под шубой		490.–	9	4 410.–
	Салат с дальневосточным крабом в манговом соусе		690.–	9	6 210.–
	Хлебная корзина	150	290.–	10	2 900.–
Горячие закуски	Брошет (шашлычок) из креветок с ананасовым чатни	172	520.–	9	4 680.–
	Брошет (шашлычок) из говядины	125	920.–	8	7 360.–
	Брошет (шашлычок) из куриного бедра	181	400.–	8	3 200.–
	Артишоки с пармезаном	167	680.–	9	6 120.–
	Запеченные гигантские мидии	6 шт.	870.–	10	8 700.–
Горячее рыба (на каждого)	Стейк из лосося с семенами чиа и тоник-соусом		980.–	10	9 800.–
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: 148 670.-

Сервисный сбор: 10 % от итоговой суммы счета