

ВАРИАНТ БАНКЕТНОГО МЕНЮ №2

2000 РУБЛЕЙ НА 1 ПЕРСОНУ
(ВОЗМОЖЕН СВОЙ АЛКОГОЛЬ)

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЕЙСТВИТЕЛЬНО
ПРИ БАНКЕТЕ ОТ 15 ПЕРСОН

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

- МЯСНОЕ АССОРТИ (АНГЛИЙСКИЙ РОСТБИФ, БУЖЕНИНА ШПИГОВАННАЯ, РУЛЕТ ИЗ КУРИЦЫ С ПАПРИКОЙ И ЧЕСНОКОМ, ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ ОТВАРНОЙ. ПОДАЕТСЯ С ЛИСТЬЯМИ САЛАТА, ГОРЧИЦЕЙ, СЛИВОЧНЫМ ХРЕНОМ)
- РЫБНОЕ АССОРТИ (СЕМГА ШЕФ-ПОСОЛА, МАСЛЯНАЯ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ, УГОРЬ В СОУСЕ УНАГИ, ПОДАЁТСЯ С ОЛИВКАМИ, ЛИМОНОМ, ЗЕЛЕНЬЮ)
- НАБОР РУЛЕТОВ (БАКЛАЖАНЫ С НАЧИНКОЙ ИЗ СЫРА «ФЕТА», ЦУККИНИ С МЯГКИМ СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ)
- СОЛЕНЬЯ БОЧКОВЫЕ И МАРИНАДЫ (ОГУРЧИКИ МАЛОСОЛЬНЫЕ, ШАМПИНЬОНЫ, МАРИНОВАННЫЕ КАПУСТА КВАШЕННАЯ, ЧЕСНОЧОК, МОРКОВЬ ПО-КОРЕЙСКИ, ЧЕРЕМША)

САЛАТЫ

- САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ (ЛИСТЬЯ САЛАТА РОМЭН В КЛАССИЧЕСКОЙ ЗАПРАВКЕ С АНЧОУСАМИ, ТОМАТАМИ ЧЕРРИ И ОБЖАРЕННОЙ КУРИЦЕЙ) И ЛОМТИКАМИ СЫРА «ГРАНД ПАДАНА»
- САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ» (ТОМАТЫЮ ОГУРЦЫ, БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, ОЛИВКИ ТОНДО, КАПЕРСЫ В ОЛИВКОВОЙ ЗАПРАВКЕ С ЛИСТЬЯМИ САЛАТА И СЫРОМ ФЕТА).
- САЛАТ «ЛАНГЕТ СОТЕ» (РУККОЛА С ОБЖАРЕННЫМИ ЛАНГЕТАМИ ИЗ ГОВЯДИНЫ, С ТОМАТАМИ «ЧЕРРИ», СЫРОМ «ГРАНА ПАДАНО» В СОУСЕ С ЗЕРНИСТОЙ ГОРЧИЦЫ)
- «КАПРЕЗЕ» (ТОМАТЫ, СЫР МОЦАРЕЛЛА, ПЕСТО, БАЗИЛИК)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ НА ВЫБОР

- ПАРМИДЖАНА (БАКЛАЖАН, ОБЖАРЕННЫЙ НА ГРИЛЕ С ТОМАТАМИ, МОЦАРЕЛЛОЙ, БАЗИЛИКОМ, ЗАПЕЧЕННЫЙ ПОД СЫРОМ «ГРАНА ПАДАНО»
ИЛИ
- ЦУКИНИ С ТОМАТАМИ ЧЕРРИ И ПАРМЕЗАНОМ (ЦУККИНИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ТОМАТАМИ «ЧЕРРИ» ПОД СЫРОМ «ГРАНА ПАДАНО» С ПИКАНТНЫМ СОУСОМ И ЛИСТЬЯМИ САЛАТА С БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ СОУСОМ)

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР:

- СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ (ЛОСОСЬ, ОБЖАРЕННЫЙ НА ГРИЛЕ, СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ ИЗ ШПИНАТА И ПЕЧЁНЫМИ ТОМАТАМИ «ЧЕРРИ»)
ИЛИ
- ТАЛЪЯТА (ВЫРЕЗКА ТЕЛЁНКА, ОБЖАРЕННАЯ НА ГРИЛЕ, ПОДАЁТСЯ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ, УКРАШЕННАЯ СВЕЖЕЙ РУККОЛОЙ С КИНЗОЙ)
ИЛИ
- УТИНАЯ НОЖКА «КОНФИ» (УТИНАЯ НОЖКА, ТУШЕННАЯ В ОВОЩАХ И СОУСЕ «ХОЙ СИН», ПОДАЁТСЯ С ВОЗДУШНЫМ КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ)

ХЛЕБ:

- ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА (АССОРТИ БУЛОЧЕК С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ)

LA SOIREE