

Меню - 3000 рублей на человека.

Меню составлено как наглядный вариант банкетного меню на 1 человека при банкете на 10 человек и более.

1. Горячее на выбор:

- 1) Свинина по-милански, с овощами.
- 2) Ризотто с лесными грибами.
- 3) Рататуй "Провансаль".
- 4) Картофельный Гратен с грибами.
- 5) Лазанья по-вегетариански.
- 6) Курица по-неапольски (с ореховым соусом и баклажанами).
- 7) Индейка с шалфеем и беконом.
- 8) Курица по-сицилийски с ризотто (С сушёными томатами, соусом песто и моцареллой).

2. Салаты на выбор:

1. Цезарь с курицей
2. Салат из авокадо, бекона, фирменной заправки и перепелиным яйцом.
3. Гавайский салат с курицей в кокосовом молоке и брокколи.
4. Свекольный салат с мягким сыром и зернистой горчицей.
5. Салат по-гречески
6. Оливье с перепёлкой от шеф-повара.

3. Закуски в стол:

1. Мясное ассорти (Прошутто, рулет из кролика, язык говяжий, салями, буженина, артишоки, маслины, томаты черри, горчица зернистая, руккола, мини-тосты).
7. Сырная тарелка (Сыр ДорБлю, Пармезан, Гауда, Бри, карамелизированный грецкий орех, свежий инжир, виноград розе, мини-тосты)
8. Брускетта с огурцом и мягким сыром.
9. Брускетта со сметанным хреном и редисом.

4. Напитки (выставляются в стол):

- 1) Фирменный морс (1л на 1 человека);
- 2) Вода без газа (1л на 1 человека).

Банкетное меню на персону

Меню - 3000 рублей на человека

Меню составлено как наглядный вариант банкетного меню на 1 человека при банкете на 10 человек и более.

1. Горячее на выбор:

- 1) Лосось на гриле с запечёнными овощами, под сливочным соусом;
- 2) Горячий ростбиф в травах на французский манер;
- 3) Ризотто с гребешками;
- 4) Томлёная в овощах и пряностях утиная грудка;
- 5) Каре ягнёнка с клюквенным соусом.

2. Гарнир на выбор:

- 1) Овощи на гриле (цуккини, перец, баклажан);
- 2) Запечённый картофель с пармезаном и сливочным соусом;
- 3) Сладкий перец по-азиатски;
- 4) Классическая полента;
- 5) Кус-кус с овощами.

3. Салат на выбор:

- 1) Оливье порционный фирменный с перепёлкой;
- 2) Салат греческий;
- 3) Салат из запечённой свеклы с мягким сыром, крем-бальзамиком и зернистой горчицей;
- 4) Салатные листья с маринованными груздями, консервированным тунцом и томатами.

4. Закуска в стол:

- 1) Канапе из салями неопалетано, с маслинами и корнишонами;
- 2) Анти-суши из курицы, перца и молодого стручкового горошка.

4. Тарелка на выбор:

- 1) Сырная тарелка (Сыр дорблю, пармезан, гауда, бри, карамелизированный грецкий

орех, свежий инжир, виноград розе, мини-тосты (12шт.);

2) Фруктовая тарелка (Виноград, апельсин, грейпфрут, яблоко, груша, клубника).

5. Напитки (выставляются в стол):

1) Фирменный морс (1л на 1 человека);

2) Вода без газа (1л на 1 человека).