

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 4100

ЗАКУСКИ

ГОТОВЯТСЯ И НАКРЫВАЮТСЯ НА СТОЛ ИЗ РАСЧЕТА 100ГР КАЖДОЙ ЗАКУСКИ НА ОДНОГО ГОСТЯ

САЛАТ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕГО ЯЗЫКА С ГРИБАМИ И СОЛЕНЫМИ ОГУРЦАМИ

СЕЛЬДЬ СЛАБОГО ПОСОЛА С ЯБЛОКАМИ И КАРТОФЕЛЕМ

ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ, ТОМАТАМИ ЧЕРРИ И ТВЕРДЫМ СЫРОМ

САЛАТ ИЗ КОКТЕЙЛЬНЫХ КРЕВЕТОК С АВОКАДО, ТОМАТАМИ ЧЕРРИ, КУНЖУТОМ И ЗАПРАВКОЙ ИЗ ИМБИРЯ

САЛАТ ФРАЙ С ОЛЕНИНОЙ И ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ

НЬОККИ С ОЛИВКАМИ И СОУСОМ НА ОСНОВЕ СЫРА С ПЛЕСЕНЬЮ

МАРИНОВАННЫЕ ПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ С МЯСОМ ЦЫПЛЕНКА И ГРЕМОЛАТОЙ

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ТРИО ИЗ МУРМАНСКОЙ РЫБЫ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

БУКЕТ ИЗ СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ПРЕДЛАГАЮТСЯ ДВА БЛЮДА НА ВЫБОР, ГОТОВЯТСЯ ИЗ РАСЧЕТА 100ГР КАЖДОГО БЛЮДА НА ОДНОГО ГОСТЯ

ФИЛЕ ЗУБАТКИ С СОУСОМ РАМЕСКО

МУРМАНСКИЙ ЛОСОСЬ С ЛИМОННЫМ БЕРМОНТЕ И КАПЕРСАМИ

ПАЛТУС С СОУСОМ ИЗ ШПИНАТА

ОЛЕНИНА С БРУСНИЧНЫМ КОНФИТЮРОМ

БЕДРО ЦЫПЛЕНКА С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ С ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ

ГАРНИРЫ

ПРЕДЛАГАЮТСЯ ДВА БЛЮДА НА ВЫБОР, ГОТОВЯТСЯ ИЗ РАСЧЕТА 100ГР КАЖДОГО БЛЮДА НА ОДНОГО ГОСТЯ

БЕЙБИ КАРТОФЕЛЬ С РОЗМАРИНОМ

БУЛГУР С ОВОЩАМИ

ЗАПЕЧЕННЫЕ КОРНЕПЛОДЫ

БРЮССЕЛЬСКАЯ КАПУСТА С ПАРМЕЗАНОМ

ОВОЩИ НА ПАРУ

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С УКРОПНЫМ МАСЛОМ

ДЕСЕРТЫ

НЕ ВХОДЯТ В СТОИМОСТЬ, ПОДБИРАЮТСЯ И ИЗГОТАВЛИВАЮТСЯ ПО ВАШИМ ПОЖЕЛАНИЯМ

АССОРТИ ДЕСЕРТОВ

АВТОРСКИЙ ТОРТ