

МЯСНЫЕ И РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ:

БУЖЕНИНА ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

– маринованная в чесноке и пряных травах, подается с горчичным соусом и хреном в таралетках – 50 Г



МЯСНОЕ АССОРТИ ЕВРОПЕЙСКОЕ

– пикантные колбаски салями, копченый свиной окорок и филе свинины, запеченное в специях и пряностях – 50 Г

СЕМГА МАЛОСОЛЬНАЯ ДОМАШНЯЯ

– по рецепту шеф-повара, с зеленью и лимонными дольками – 50 Г

ПАТЕ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

– подается на домашних тостах с брусничным соусом – 70 Г

СЫРНОЕ ПЛАТО

– маасдам, чеддер, дор-блю, чечил, пармезан и сыр с грецкими орехами, подается с медом, виноградом и грецкими орехами – 100 Г

САЛАТЫ

ЦЕЗАРЬ

– хрустящее филе цыпленка, с листьями отборного салата, перепелиным яйцом, томатами черри и сыром пармиджано в классическом соусе – 70 Г

КЛАССИЧЕСКИЙ ОЛИВЬЕ С НЕЖНОЙ ТЕЛЯТИНОЙ– отварная телятина, отварные овощи, куриное яйцо, зеленый горошек и малосольный огурчик – 80 Г

КАПРЕЗЕ – сладкие томаты, мягкий сыр моцарелла, соус песто, оливковое масло первого отжима и уксус «Бальзамико» – 70 Г

САЛАТ С ЗАПЕЧЕННОЙ ФОРЕЛЬЮ – кусочки форели, микс из салатных листьев, помидоры черри и бальзамическая заправка – 70 Г

ОВОЩИ ЗЕЛЕНЬ РАЗНОСОЛЫ

ОВОЩНОЕ ПЛАТО И АССОРТИ ЗЕЛЕНИ – 70 Г

АССОРТИ ДОМАШНИХ СОЛЕНИЙ – 80 Г



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЖУЛЬЕН (с мясом цыпленка, лесными грибами, в сливочном соусе под сырной корочкой) – 150 г

или

ТЕПЛЫЙ КРУАССАН с красной рыбой, творожным сыром и салатным листом – 150 г

ГОРЯЧЕЕ

АССОРТИ ШАШЛЫКОВ (шашлык из свиной шеи, шашлык из куриного бедра и люля-кебаб) – 150 г

или

СТЕЙК ИЗ ФОРЕЛИ – 150 г

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ – 100 г

или

ОВОЩНОЕ СОТЭ – 100 г

СОУСЫ

сацебели

тартар

АССОРТИ ФРУКТОВ

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

НАПИТКИ

чай – 150 мл

кофе – 150 мл

вода – детокс с лимоном и мятой 250 мл

В СТОИМОСТЬ ВКЛЮЧЕНО:
МЕНЕДЖМЕНТ МЕРОПРИЯТИЯ
МЕНЮ НА 1 ПЕРСОНУ
КЛИНИНГ

ВЫХОД НАПИТКОВ НА 1 ПЕРСОНУ - 550 МЛ
ВЫХОД БЛЮД НА 1 ПЕРСОНУ - 1200 Г

