

Данное меню составлено из расчёта 494 грн/персону без учёта сервисного обслуживания транспортных расходов. Для получения полного коммерческого предложения свяжитесь пожалуйста с нами по тел. 044 227 93 99

### Меню для банкета на 25 персон.

№	Наименование	вес	кол-во
Холодные закуски			
1	Мясное ассорти: говядина Посольская, балык Ятрань, буженина, колбаса с/к	200	6
2	Ассорти из свежих овощей: болгарский перец, огурцы, помидоры, редис (по сезону)	200	6
3	Сырное ассорти: Сулугуни, Мааздам, Голландский, помидорчик Черри, орехи	250	6
4	Соленья "По-домашнему": огурчики и помидорчики маринованные, капуста, зелень	300	6
5	Роллы из баклажана/цукини, пармской ветчины и сыра Пармезан	25	12
6	Роллы из ветчины с муссом из сыра "Моцарелла" и маринованными грибами	30	12
Салаты			
7	Салат "Греческий": помидоры, огурцы, брынза, оливки, маслины, перец болгарский	150	12
8	Салат с говядиной, беконом, болгарским перцем и листьями салата Ромен/Айсберг	150	12
Горячие блюда			
9	Стейк на кости из куриного бедра	150	15
10	Филе индейки с грибами в сливочном соусе	150	15
11	Свинные рёбрышки в соевом соусе с грушами	100	25
12	Запечённый рулет из филе хека с овощами	100	25
13	Телятина с овощами в пряностях : телятина, коньяк, апельсиновый фреш, овощи	200	15
Гарнир			
14	Жаркое по-домашнему со свининой	300	15
15	Брокколи запечённое под сливочным соусом	200	15
Дополнения			
16	Лимонад натуральный классический с мятой	200	50
17	Хлебный буфет: лаваш грузинский, французский багет, хлеб бородинский.	100	25
<b>Итого сумма банкетного меню на персону</b>		<b>494</b>	<b>гривен/персону</b>
<b>Итого вес банкетного меню на персону</b>		<b>1294</b>	<b>грамм/персону</b>

