






Данное меню составлено из расчёта 653 грн/персону без учёта сервисного обслуживания и 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	Ассорти "Дары моря": форель, эсколар, сом, оливки, салат Лолло-росса, лимон	150	6	
2	Овощное плато: помидорчики Черри, болгарский перец, оливки, маслины, огурец	500	6	
3	Сырная тарелка: Пармезан, Бри, Рокфор, Мааздам, орехи и ягоды, мята	250	6	
4	Соленья Бэби: корнишончики, Черри, кукуруза в початках, шампиньоны	200	6	
5	Брускетта с авакадо и пармезаном	50	12	
6	Брускетта с Пармской ветчиной, сыром Дор Блу, рукколой и орехами	50	12	
Салаты				
7	Салат "Бальзамико" из свежих томатов с сыром Моцарелла и соусом Бальзамико	150	10	
8	Салат "Цезарь": салата Ромен с жареным куриным филе, анчоусы, сыр Пармезан	150	10	
9	Салат из филе лосося, сыра Камамбер, руколлы, лимонного фрэша и мёда	150	10	
Горячие блюда				
10	Стейк дикой киты в кисло-сладком соусе	300	12	
11	Телятина с йогуртовым соусом и каперсами	200	12	
12	Стейк на кости с соусом "Терияки": корейка на кости, лук зеленый, соус "Терияки"	200	12	
13	Куриный ролл фаршированный брокколи, морковью и болгарским перцем	130	12	
Гарнир				
14	Цукини по-гречески: цукини, помидор, перец болгарский, сыр, аджика	150	12	
15	Картофель "Гратен"	150	12	
Дополнения				
16	Имбирно-яблочный лимонад: лимон, яблоко, имбирь, ваниль, мята	200	25	
17	Фруктовая ваза: яблоки, груши, виноград, киви, ананас, мандарины, банан, клубника	1200	5	
18	Хлебная корзина: элитная выпечка	100	25	
Итого сумма банкетного меню на персону		653 гривен/персону		
Итого вес банкетного меню на персону		1374 грамм/персону		

