

Данное меню составлено из расчёта 724 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	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	Цуккини по-гречески: цуккини, 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
<b>Итого сумма банкетного меню на персону</b>		<b>724 гривен/персону</b>	
<b>Итого вес банкетного меню на персону</b>		<b>1374 грамм/персону</b>	

