






Дане меню складено з розрахунку 665 грн/персону без урахування сервісного обслуговування та транспортних витрат. Для отримання повної комерційної пропозиції зв'яжіться, будь ласка, з нами за тел. 044 227 93 99, вайбер 098 227 93 99

Меню для банкету на 25 осіб

№	Найменування	вага	кіл-ть	
Холодні страви				
1	М'ясне асорті: говядина Посольська, балик, буженина, колбаса с/к	150	6	
2	Асорті зі свіжих овочей: болгарський перець, огірки, помідори, редис (по сезону)	200	6	
3	Сирно-фруктова тарілка: Голандський, Радомер, Мраморний, горіхи, фрукти, м'ята	250	6	
4	Соління "По-домашньому": огірки та помідорчики мариновані, капуста, зелень	300	6	
5	Роли зі шпинатної тортільї з курячим філе-гриль, болгарським перцем і моцарелою	30	12	
6	Роли з баклажану/цукіні фаршировані сиром Viola та волоським горіхом	25	12	
7	Роли з Пармської шинки з руколюю та болгарським перцем під кремом Бальзамік	30	12	
Салати				
8	Салат "Грецький": томати, огірки, бринза, оливки, маслини, перець болгарський	150	12	
9	Салат з яловичиною, беконом, болгарським перцем та лисьями салата Ромен/Айсбер	150	12	
Горячі страви				
10	Міні жульєн з куркою в млинцях	60	25	
11	Індичиний кебаб у кукурудзяних пластівцях	50	25	
12	Брошки із мерлузи в мигдалевих пластівцях з журавлинним соусом	75	25	
13	Святкова корейка у імбирній глазури	150	25	
Гарнір				
14	Овочі бланшировані: броколі, цвітна капуста, морква, квасоля	150	25	
15	Молода картопля із зеленню та олією	200	25	
Доповнення				
16	Вітамінний Мохіто :лайм, лимон, полуниця, м'ята, газована вода У ПОДАРУНОК	200	25	
17	Хлібний буфет: лаваш грузинський, французький багет, хліб бородинський	100	25	
Сума банкетного меню на персону		665	грн/персону	
Вага банкетного меню на персону		1185	грам/персону	

