







Дане меню складено з розрахунку 740 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	Голубці домашні	150	25		
14	Святкова корейка у імбирній глазурі	150	25		
Гарнір					
15	Овочі бланшировані: броколі, цвітна капуста, морква, квасоля	150	25		
16	Картопля "по-домашньому"	150	25		
Доповнення					
17	Вітамінний Мохіто :лайм, лимон, полуниця, м'ята, газована вода У ПОДАРУНОК	200	25		
18	Хлібний буфет: лаваш грузинський, французький багет, хліб бородинський	100	25		
Сума банкетного меню на персону		740	грн/персону		
Вага банкетного меню на персону		1188	грам/персону		

