

Стоимость меню, включая доставку в пределах КАД, сервировку, работу официантов из расчета шести часов проведения мероприятия, пробковый сбор не взимается, посуда под напитки заказчика предоставляется бесплатно на 1 персону 2000 р. №1 МЕНЮ на 1 персону

| Наименование | Выход |
|---|-----------|
| ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ | |
| Эсколар холодного копчения с маринованным имбирем | 1/35/15 |
| Филе скумбрии холодного копчения на ржаных гренках | 1/50/50 |
| Закуска из лосося и подкопченной икры в тортилье | 1/35/20 |
| Рулет из карбоната с печенью индейки | 1/35/25 |
| Рулетик из ветчины с муссом из овощей и сыра | 1/35 |
| Соленья и маринады (квашеная капуста, хрустящий соленый огурчик, помидорчики, черемша и острый перчик) | 1/80 |
| Ассорти из свежих крупно нарезанных овощей и садовой зеленью | 1/95 |
| САЛАТЫ | |
| Салат из обжаренного куриного филе, салата «Айсберг», черри, заправки «Цезарь» | 1/100 |
| Стейк салат из свинины и запеченных овощей | 1/100 |
| ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА | |
| Аппетитный жульен из копченостей в домашнем блинчике | 1/75 |
| ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор (гостю полагается одна порция) | |
| Запеченное филе судака с лимонным маслом с ризотто | 1/115/155 |
| Маринованная свиная шейка в дижонской горчице и запеченная с томатами под сыром "Моцарелла" на запеченном картофеле | 1/290 |
| Рулет из курицы с муссом из цыпленка и грибов, запеченный под соусом «жульен» на подушке из печенных овощей | 1/290 |
| ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА | |
| Булочки пшеничные, солодовые, хлеб. | 1/80 |
| ФРУКТЫ | |
| Корзина сезонных фруктов | 1/150 |
| ВЕС МЕНЮ | 1270 гр |
| НАПИТКИ | |
| Чай черный или зеленый (сахар, лимон) | 170 мл |
| Кофе заварной (сахар, сливки) | 150 мл |