

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.№2

МЕНЮ на 1 персону

Наименование	Выход
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
Рулетик из форели в блинчике со сливочным сыром и зеленью, декорируется лаймом, маслинами	1/30/20
Фаршмак из сельди с зеленым яблочком на ржаном тосте	1/50/25
Запеченный рулет из куриной грудки с сыром, зеленью и паприкой, подаётся с клюквенным соусом	1/35/20
Пряный окорок, подается в ожерелье из свежих овощей	1/30/25
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
Салат из буженины, жаренных грибов, соленого огурчика, отварного картофеля и сливочного майонеза	1/100
ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА	
Аппетитный жульен из копченостей в домашнем блинчике	1/75
ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор (гостю полагается одна порция)	
Стейк из палтуса, запеченный с кунжутом и крошкой пармезана, подаётся на картофельном гратене с сырным соусом	1/100/150
Маринованная свиная шейка в дижонской горчице и запеченная с томатами под сыром "Моцарелла", подаётся на дольках запеченного картофеля с красным острым соусом	1/140/150
Рулет из филе цыпленка, фаршированный ветчиной и сыром, подаётся с ризотто и соусом "Бешамель"	1/150/140
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	
Ржаной хлеб, булочки с кунжутом и с солодом	1/80
ФРУКТЫ	
Корзина сезонных фруктов	1/150
ВЕС МЕНЮ	1220 гр
НАПИТКИ	
Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	170 мл
Кофе заварной (сахар, сливки)	140 мл