

Меню на одного гостя стоимостью 1250 рублей.

В стоимость меню включено: администрирование мероприятия, обслуживание официантами, мебель и накрытие текстилем, доставка в пределах КАД СПб, посуда для напитков заказчика.

МЕНЮ НА ПЕРСОНУ		Выход, гр.
КАНАПЕ И МИНИ ЗАКУСКИ		
Розочка из форели слабой соли и сливочного сыра подается на пшеничном тосте с маринованным имбирем		1/35
Домашняя буженина на пшеничном тосте с корнишоном.		1/35
Сыровяленая колбаска на тосте пшеничного хлеба с оливкой		1/35
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА		
Рулет нежной куриной грудки с вяленым испанским абрикосом		1/35
Рулетики из ветчины с пикантным муссом из сыра.		1/35
Роллы из сыровяленой ветчины и пикантным крем чизом		1/35
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ ОВОЩЕЙ, ГРИБОВ И СЫРА		
Баклажаны, фаршированные мягким сыром, томатами, грецким орехом и ароматным миксом из кинзы и базилика		1/25
Ассорти сыров (Эмменталь, Олдер) подаются в виде кубиков с клубникой или виноградом на бамбуковой шпажке)		1шт. 1/25
САЛАТЫ В БУЛОЧКЕ		
Салат из запеченной свинины, обжаренных грибов, с жареными овощами, заправленный пикантным крем - соусом.		1/50
Деликатесный микс из ветчины и филе кури с отварным картофелем, маринованными грибочками и сливочным соусом.		1/50
ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (сервировано на буфете в подогреваемых мармитах)		
Запечённые кубики из нежного куриного филе с кисло сладким соусом		95/20
Запеченные кубики из свиной шеи, замаринованной в темном пиве подаются с красным пряным соусом.		70/20
Запечённые с оливковым маслом дольки свежего картофеля с зеленью		1/100
Хлебная корзина		
Пшеничные с кунжутом и ржаные с солодом булочки		1/50
ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ		
Вода в кувшинах с лимоном		1/330
Выход блюд в граммах не считая напитков 755 грамм на персону		