

БАНКЕТНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЛЯ ВАШЕГО КОРПОРАТИВНОГО ВЕЧЕРА

2000 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ (1280ГР.)

Холодные закуски:

- Тарелка рыбных деликатесов с микс-салатом и цитрусами (семга слабой соли, масляная рыба, листья салата, цитрусы) 60гр.
- Закуска «Русская» с печёным картофелем и соленьями (малосоленные огурцы и томаты, квашеная хрустящая капуста, солёные грибочки и сельдь с дымком, запечённый картофель, чёрный хлеб) 100гр.
- Ассорти сырокопчёных колбас и ветчин 50гр.
- Свиная шейка, запечённая с прованскими травами, тремя видами перцев и дижонской горчицей 70гр.
- Холодец из домашнего поросенка с кремом из хрена и жареным ржаным хлебом 50гр.
- Рулада из фермерского цыпленка со шпинатом и вялеными томатами 50гр.
- Ассорти из свежих овощей с французским соусом 100гр.

Салаты:

- «Новогодний Оливье» с цыпленком (куриное филе, приготовленное при низкой температуре, майонез, зелень, картофель, морковь, огурец солёный, огурец свежий, яйцо, горошек конс.) 100гр.
- Салат с копчёной сёмгой, паприкой и соусом «Роуз» (копчёная сёмга, отварной рис, паприка, томаты черри, соус «Роуз», зелень, лук красный) 100гр.
- Салат из крабового мяса с пекинской капустой и болгарским перцем (пекинская капуста, мясо краба, кукуруза, болгарский перец, свежий огурец, отварное яйцо, заправка из домашнего майонеза) 100гр.

Горячее блюдо на выбор: (300гр.)

- Филе судака с жареной цветной капустой, зелёной фасолью и «голландским» соусом
- Свиная шейка-гриль с картофелем «Айдахо», соусом «барбекю» и маслом из зелени
- Бедро цыплёнка, приготовленное на углях, с овощами и аджикой
- Хлебная корзина (французский пшеничный и ржаной багеты) 100гр.
- Корзина с мандаринами на каждый стол 100гр.

БАНКЕТНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЛЯ ВАШЕГО КОРПОРАТИВНОГО ВЕЧЕРА

2500 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ (1540 ГР.)

Холодные закуски:

- Красная икра с крем - чизом в хрустящей тарталетке 30гр.
- Ассорти рыбных деликатесов с миксом салатов и цитрусами 70гр.
(сёмга слабой соли, масляная рыба, листья салата и цитрусы)
- Закуска «Русская» с печёным картофелем, икрой и соленьями 100гр.
(маринованные огурчики и томаты, квашеная хрустящая капуста, сельдь с дымком, печеный картофель, солёные грибочки и чёрный хлеб)
- Ассорти сырокопчёных колбас и ветчин 50гр.
- Буженина домашняя с кремом из хрена и малосольным огурцом 80гр.
- Рулада из фермерского цыплёнка со шпинатом и вялеными томатами 50гр.
- Подмаринованная скумбрия на черном хлебе со сливочно-горчичным кремом и луком 50гр.
- Ассорти свежих овощей с французским соусом и свежей зеленью 100гр.
- Ассорти сыров с мёдом, орешками и виноградом 40гр.

Салаты:

- «Новогодний Оливье» с говядиной и жареными грибами 100гр.
(отварная говядина, грибы жареные, картофель, солёный огурец, морковь, зеленый горошек, яйцо, майонез, лук репчатый жареный)
- Салат с лососем слабой соли и овощами с апельсиновой заправкой 100гр.
(лосось шеф-посола, микс салатов, свежий огурец, паприка, оливковое масло, апельсиновый сок, лайм, кунжут)
- Салат с курой и ананасами с соусом «Терияки» 100гр.
(куриное филе, приготовленное при низкой температуре, капуста пекинская, ананас свежий, паприка, соус «терияки», кунжут)

Горячая закуска: (150гр.)

- Жульен с курой и грибами в сливках

Горячее блюдо на выбор: (300гр.)

- Форель с овощным рататуем и соусом из печёных яблок
- Свинина на гриле с печёным картофелем и соусом из красного вина
- Филе цыпленка с венгерским беконом, картофельным пюре и соусом из лесных грибов

Хлебная корзина 120гр.
(французский пшеничный и ржаной багеты)

Корзина с мандаринами на каждый стол 100гр.

БАНКЕТНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЛЯ ВАШЕГО КОРПОРАТИВНОГО ВЕЧЕРА

3000 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ (1600 ГР.)

Холодные закуски:

- Икра красная на хрустящих тостах со сливочным кремом 30гр.
- Ассорти рыбных деликатесов с миксом салатов и цитрусами 100гр.
(сёмга слабой соли, масляная рыба, подкопчённая скумбрия, листья салата, цитрусы)
- Итальянские антипасты 50гр.
(оливки, маслины, вяленые томаты, маринованные перчики, анчоусы, руккола)
- Розовая телятина с соусом из тунца и каперсами 50гр.
- Пармская ветчина с карамельной грушей 50гр.
- Запечённая пряная свиная шейка с дижонской горчицей 50гр.
- Холодец из говядины со сливочным хреном и жареным ржаным хлебом 100гр.
- Ассорти домашних солений 100гр.
(малосольные и маринованные огурчики, томаты, квашеная хрустящая капуста, грибочки)
- Ассорти свежих овощей с французским соусом и свежей зеленью 50гр.
- Ассорти сыров с мёдом, орешками и виноградом 50гр.

Салаты:

- «Новогодний Оливье» с красной икрой и перепелиными яйцами 100гр.
(картофель, морковь, огурец свежий, огурец солёный, майонез, перепелиные яйца, ветчина, зелень, горошек)
- Салат с копченым палтусом, жареным картофелем, перепелиными яйцами и миксом салатов 100гр.
- Салат с говядиной по-тайски 100гр.
(ростбиф из говядины, микс салатных листьев, паприка, свежий огурец, лимонграсс, чили перец, оливковое масло, соус сладкий чили)

Горячая закуска на выбор: (150гр.)

- Запеченные лесные грибы в сливках с курой в булочке «Шу»
- Тигровые креветки в темпуре с азиатским соусом

Горячее блюдо на выбор: (300гр.)

- Стейк из лосося с брокколи в сливочном соусе
- Медальоны из говяжьей вырезки с овощами на гриле и соусом из лесных грибов
- Баранья ножка с печеной морковью и соусом из красного вина
- Половинка хрустящего цыпленка с салатом из соленых огурцов и аджикой

- Хлебная корзина 120гр.
(французский пшеничный и ржаной багеты)
- Корзина с мандаринами на каждый стол 100гр.

Напитки:

- Морс ягодный 200мл.

БАНКЕТНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЛЯ ВАШЕГО КОРПОРАТИВНОГО ВЕЧЕРА

3500 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ (1750 ГР.)

Холодные закуски:

- Икра красная на хрустящих тостах 50гр.
- Ассорти рыбных деликатесов с миксом салатов и цитрусами 100гр.
(нерка копчёная, сёмга слабой соли, масляная рыба, подкопчённая скумбрия, листья салата и цитрусы)
- Розовая говядина с азиатскими огурцами и кинзой в соусе «терияки» 50гр.
- Доска итальянских деликатесов 50гр.
(хамон «Иберико», шейка коппа - кола, салями пеперончино, гриссини)
- Мини брускетта с камчатским крабом и авокадо 30гр.
- Закуска «Русская» с печеным картофелем, икрой и соленьями 100гр.
(форелевая икра, маринованные огурчики и томаты, квашеная хрустящая капуста, сельдь с дымком, печёный картофель, солёные грибочки и черный хлеб)
- Отварной язык со сливочным хреном и жареным черным хлебом 50гр.
- Буженина домашняя с кремом из хрена и малосольным огурцом 50гр.
- Холодец из телятины с хреном 100гр.
- Ассорти свежих овощей и зелени с французским соусом 50гр.
- Ассорти сыров с мёдом, виноградом и орешками 50гр.

Салаты:

- «Новогодний Оливье» с телячьим языком и красной икрой 100гр.
(картофель, морковь, огурец свежий, огурец солёный, майонез, отварной телячий язык, форелевая икра, зелень, перепелиные яйца, горошек)
- Салат с домашней бужениной и жареными грибами 100гр.
(буженина домашняя, листья «Айсберга», жареные грибы, красный лук, хрен, майонез)
- Креветки с чипсами, сыром Грана Падано заправленные свекольным соусом «Цезарь» 100гр.
(салат айсберг, соус цезарь, тигровые креветки, томаты черри, сыр Грана Падано, гренки)

Горячая закуска на выбор: (150гр.)

- Креветки в хрустящей темпуре с азиатским соусом
- Блинчики с красной икрой и фермерским маслом
- Спринг-роллы с кальмаром и овощами, с соевым соусом и кунжутом

Горячее блюдо на выбор: (300гр.)

- Морской окунь с шафрановым ризотто и сливочным соусом
- Филе говядины с бейби картофелем, спаржа-гриль и перечным соусом
- Цыплёнок в миндале с овощным рататутем и соусом из голубого сыра
- Томленая утиная ножка с медовой капустой и соусом из чёрной смородины

- Хлебная корзина 120гр.
(французский пшеничный и ржаной багеты)
- Корзина с мандаринами на каждый стол 100гр.
- Праздничный «Новогодний торт» 100гр.

Напитки:

- Морс ягодный 200мл.
- Чай/кофе (на выбор гостя) (1 чашка)