

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ЭЛИТ № 2

1 500 Р НА ЧЕЛОВЕКА (1510 Г)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

ВЫХОД В ГР.

Овощное плато с базиликом и кучерявой петрушкой на салатном листе . . .	70
Мясное ассорти из запеченной буженины, куриного рулета, копченой шейки и сырокопченых колбас	80
Ассорти из слабосоленой семги, копченого сома, масляной рыбы с зеленым маслом, лимоном и зеленью	70
Паштет из телячьей печени с гренками и тимьяном	70
Рулетики из баклажанов с творогом и зеленью	70
Порционный салат Цезарь с листьями салата айсберг, куриной грудкой на гриле, помидорами черри и сыром пармезан	180
Салат Нежный с куриной грудкой, грецкими орехами и черносливом	100
Салат-коктейль с тигровыми креветками на гриле, рукколой, салатным миксом и вялеными томатами	100
Салат Кабриолет с ростбифом, слайсами буженины, сладким перцем и сливочным соусом	100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Фаршированные шампиньоны с беконом и сыром	150
--	-----

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Рулетики из индейки в беконе с брынзой и зеленью, подаются с нежным картофельным пюре Датчез	300
--	-----

ДЕСЕРТЫ

Фруктовое ассорти из яблок, груш, киви, мандаринов и винограда, украшенное физалисом и ванильной пудрой	150
---	-----

ВЫПЕЧКА

Хлеб ржаной и пшеничный	70
-----------------------------------	----

 S-кейтеринг
- since 2009 -

