

БАНКЕТНЕ МЕНЮ ВАРІАНТ 1

вихід на персону:
ціна на персону:

1580 г
4100 грн

САЛАТИ

САЛАТ З КУРЯЧОЮ ГРУДКОЮ

перепелинним яйцем, помідорами чері та слайсами пармезану

САЛАТ ІЗ ТУНЦЯ

по – середземноморськи

САЛАТ ЗІ СЛАБОСОЛЕНИМ ЛОСОСЕМ,

в'яленими томатами та кунжутно-горіховим дресінгом

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

КОЛЕКЦІЯ М'ЯСНОГО АСОРТІ

з гігантськими оливками і артишоками

ПІДКОПЧЕНИЙ СЕВІЧЕ

з лосося з авокадо і кінзою

ОДЕСЬКА ІКРА ЩУКИ

у заправці з домашнього майонезу та грінками

VITELLO TONNATO

ПАТЕ ІЗ КРОЛИКА

з апельсиновим желе

КОЛЕКЦІЯ СИРНОГО АСОРТІ

з трюфельним медом, волоським горіхом і малиновим кулі

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

СИР КАМАМБЕР

з горгонзолою в панко та мигдалі

ЯЗИК ЯЛОВИЧИЙ

з морквяним пюре та ягідним соусом

ЗАПЕЧЕНА УСТРИЦЯ

з соусом Бешамель

КАЛЬМАР ФАРШИРОВАНИЙ КРЕВЕТКАМИ

з вершково-часниковим соусом

ОСНОВНІ СТРАВИ

АРОМАТНЕ КУРЧА ПІРІ-ПІРІ
запечене під пастою чилі з салатом

ШАШЛИК
зі свинини

ТАЛЬЯТА З ВИТРИМАНОЇ ЯЛОВИЧИНИ
з руколою, помідорами чері та Parmigiano Reggiano

СЕРЕДЗЕМНОМОРСЬКИЙ СІБАС
з соусом песто на пюре з буряка

ГАРНІРИ

ОВОЧІ ГРИЛЬ

КАРТОПЛЯ ДОЛЬКАМИ
з сиром фета

СОУСИ

ШАШЛИЧНИЙ

ГРАНАТОВИЙ

ВЕРШКОВО-ВИННИЙ

ІНШЕ

ХЛІБ БОРОДИНСЬКИЙ

ЧІАБАТА БІЛА

ДЕСЕРТИ

ТОРТ ЕСТЕРХАЗІ

Просимо звернути увагу на те, що хлібта напої в даній пропозиції відсутній.

Іх можна замовити додатково.

Пропозиція розрахована на одну персону.

Пакети не взаємозамінні і є однаковими для всіх учасників заходу

Бізнес харчування мається на увазі одночасний винос страв для всіх учасників заходу і триває не більше 2-х годин за окремими столами по 4 персони.

Вартість обслуговування – 10% або 20% в залежності від обраної локації.

Пакет можливий для замовлення від 20 персон.

Послуги з харчування надає ФОП.

Вартість послуги не враховує ПДВ.