

БАНКЕТНЕ МЕНЮ
ВАРІАНТ 1

вихід на персону
ціна на персону

1 675 г
4 100 грн

САЛАТИ

- 3 КУРЯЧОЮ ГРУДКОЮ,
перепелинним яйцем, помідорами чері та слайсами пармезану
- 3 КРЕВЕТКАМИ
та соусом з тунця
- 3 ТЕЛЯТИНОЮ
та маринованою сливою

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

- КОЛЕКЦІЯ М'ЯСНОГО АСОРТІ
з оливками і артишоками
- ПІДКОПЧЕНИЙ СЕВІЧЕ
з лосося з авокадо і кінзою
- ТАРТАР З ДОРАДО
на пелюстках дайкона
- VITELLO TONNATO
- ПАШТЕТ
із печінки індички
- КОЛЕКЦІЯ СИРНОГО АСОРТІ
з трюфельним медом, волоським горіхом і малиновим кулі

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

- СИР КАМАМБЕР
з горгонзолою в панко та мигдалі
- БІФ ВЕЛЛІНГТОН
- РЕБЕРЦЯ З КАРТОПЛЕЮ
та соусом з цибулі
- КАЛЬМАР
фарширований креветками з вершково-часниковим соусом

ОСНОВНІ СТРАВИ

- АРОМАТНИЙ ПІВНИК ПІРІ-ПІРІ
запечений під пастою чилі зі стейком із цвітної капусти
- ШАШЛИК
з домашньої свинини
- ТАЛЬЯТА З ВИТРИМАНОЇ ЯЛОВИЧИНИ
з руколою, помідорами чері та Parmigiano Reggiano
- СОМ
з вершками та грибами

ГАРНІРИ

ОВОЧІ ГРИЛЬ

КАРТОПЛЯ ДОЛЬКАМИ
з сиром Фета

СОУСИ

ШАШЛИЧНИЙ

ГРАНАТОВИЙ

ВЕРШКОВО-ВИННИЙ

ІНШЕ

ХЛІБ БОРОДИНСЬКИЙ

ХЛІБ БІЛИЙ ТАРТІН

ДЕСЕРТИ

ТОРТ ЕСТЕРХАЗІ

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