

Банкетное предложение

Меню на 100 персон

Наименование	Вес порции	Кол-во порций	Цена порции	Сумма
САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ				
Поросенок молочный запеченный Поросенок, запеченный со специями, фаршированный беконом и гречневой кашей	3500	2	6000	12000
Салат Нептун Кальмары, грибы, микс-рис, яблоко зелёное, соус Тар-тар	150	70	200	14000
Салат Анастасия в тарталетке Креветки, шампиньоны, соус Анастасия	110	70	200	14000
Салат Столичный Традиционный салат с телятиной	150	70	200	14000
Салат Цезарь Куриная грудка копченая, салат Романо, томаты-черри, соус Цезарь, гренки чесночные	150	70	200	14000
Рыбное плато Семга слабосоленая, масляная рыба холодного копчения, икра красная зернистая	120	60	300	18000
Валованы с икрой красной зернистой	30	80	80	6400
Сельдь с гарниром Сельдь слабосоленая, картофель отварной, лук репчатый, масло растительное	150	40	150	6000
Мясное плато Буженина, куриный рулет, колбаса сырокопченая	120	70	280	19600
Овощная мозаика Томаты, огурцы, перец сладкий, редис, микс-салат	150	60	150	9000
Томаты фаршированные Томаты, фаршированные сырным салатом	120	60	150	9000
Роллы из баклажанов Баклажаны, фаршированные пикантной морковью	120	60	150	9000
Грибы маринованные Шампиньоны, маринованные со специями, лук репчатый, масло растительное	120	60	150	9000
Фруктовая карусель Бананы, мандарины, яблоки, виноград	2000	8	750	6000
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ				
Жульен грибной с кедровыми орехами Шампиньоны в сметанном соусе, запеченные под сыром	100	100	120	12000

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА И ГАРНИРЫ				
Семга под икорным соусом Стэйк семги, соус Сливочно-икорный	120	30	350	10500
Шашлык свиной Свинина, маринованная в белом сухом вине со специями. Подается на бамбуковой палочке	120	70	250	17500
Картофель отварной	100	60	70	4200
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ				
Минеральная вода Аква минерале	600	30	70	2100
Морс клюквенный натуральный	1000	40	150	6000
Соки РИЧ	1000	40	150	6000
ВЫПЕЧКА				
Хлебный буфет Хлеб белый, хлеб ржаной, хлеб зерновой, лаваш	500	11	150	1500

ИТОГО: 219.800 рублей

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 10%: 21.980 рублей