

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ НА ВЫПУСКНОЙ 2025 ГОДА

Холодные закуски	Выход, гр.
Буженина по-домашнему	25
Галантин из мяса птицы с омлетом	30
Рулетки из ветчины с сыром	30
Пармская ветчина на тосте с голубым сыром и черносливом	80
Брускетта с моцареллой, томатами, рукколой и соусом песто	100
Пшеничный ролл с лососем, мягким сыром и листьями салата	100
Овощное ассорти (огурцы, томаты, зелень)	80
Фруктовая корзина (сезонные фрукты, ягоды)	150

Салаты	Выход, гр.
Салат цезарь с обжаренным куриным филе (подается порционно)	100
Оливье классический с ветчиной	100
Салат мясной Панорама (буженина, куриная грудка, соленый огурчик, овощи свежие, в заправке из соуса Провансаль)	100

Горячие закуски	Выход, гр.
Жульен грибной с курочкой, в кокотнице	120

Горячее блюдо на мангале на ваш выбор 50%/50%	Выход, гр.
Шашлык из свинины с картофелем Айдахо и свежими овощами	180/100/100
Шашлык из Куриного бедра с картофелем Айдахо и свежими овощами	180/100/100
Шашлык из Индейки с картофелем Айдахо и свежими овощами	180/100/100

Хлебная корзина	Выход, гр.
Булочки белая, черная	80

Напитки	Выход, гр.
Чай черный/ зеленый	200
Кофе заварной с молоком	200
Вода с мятой и лимоном	500
Морс домашний	500

У нас нет пробкового сбора! Привозите все свои напитки за день до мероприятия бесплатно.

Вы можете привезти свой ТОРТ, хранение и подача – бесплатно!!!
Холодные фейерверки для торта у нас для вас есть.

Выход на персону: 1475 гр/1200 мл
Стоимость на персону 6 00,00 руб. (учитывая сервисный сбор)
Вы можете корректировать меню, мы поможем его составить.