

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ**Стоимость меню - 1200 руб/чел.****ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

Мясное ассорти с овощами 60/55/10 г
 (буженина, куриный рулет с сыром, ростбиф, отварной говяжий язык, свежие огурцы, помидоры, морковь по-корейски, квашеная капуста, лист салата.
 Подается с томатным соусом)

Фруктовая фантазия 110 г
 (виноград, мандарины, киви, груша, ананас)

Канapé из сельди на бородинском хлебе 80 г
 (филе сельди, отварной картофель, лук красный маринованный)

САЛАТ

Салат Оливье с курицей 150 г
 (отварной картофель, морковь отварная, курица отварная, корнишоны, зеленый горошек, майонез, яйцо отварное, помидоры черри, зелень)

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (1 НА ВЫБОР)

Свинина Капрезе 140/20 г
 (медальоны из свиной вырезки фаршированные томатами и сыром Моцарелла с добавлением соуса Песто)

Кордон Блю 150/30 г
 (шницель из куриного филе с начинкой из сыра и ветчины, в панировочных сухарях.
 Подается с соусом Блю Чиз)

ГАРНИР

Картофельные шарики 100 г

Булочки 2 шт

Морс ягодный 500 мл

Чай в ассортименте 200/10/3 г

Общий торт 70 г



**Работай как КАПИТАН,
 Празднуй как ПИРАТ!**

Ваш персональный менеджер - МАРИНА

8 919-907-06-07

Тел.: 693-042, 693-004

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

ООО «Меркус»

Стоимость меню - 1600 руб/чел.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Мясное ассорти с овощами

60/55/10 г

(буженина, куриный рулет с сыром, ростбиф, говяжий язык отварной, свежие огурцы, помидоры, морковь по-корейски, квашеная капуста, лист салата. Подается с томатным соусом)

Фруктовая фантазия 110 г

(виноград, мандарины, киви, груша, ананас)

САЛАТЫ (1 НА ВЫБОР)

Оливье с тунцом 150 г

(отварной картофель, отварная морковь, помидоры черри, тунец консервированный, икра красная, отварное яйцо, яблоки, майонез, зелень)

Мясное Трио 150 г

(салат с тремя видами мяса: отварная говядины, свинина и копченая куриная грудка с консервированными огурцами, отварной морковью, заправленный майонезом и оформленный маринованными опятами, красным луком и зеленью)

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (1 НА ВЫБОР)

Свинина Капрезе 140/20 г

(медальоны из свиной вырезки фаршированные томатами и сыром Моцарелла с добавлением соуса Песто)

Кордон Блю 150/30 г

(шницель из куриного филе с начинкой из сыра и ветчины, в панировочных сухарях. Подается с соусом Блю Чиз)

Сырная тарелка 85 г

(Моцарелла полутвердая, Дор Блю, Фетта, Чеддер)

Канapé из сельди на бородинском хлебе 80 г

(филе сельди, отварной картофель, лук красный маринованный)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жульен из курицы в ракушках

100 г

(отварная курица, жареный репчатый лук и шампиньоны, соус бешамель, сыр Российский)

ГАРНИРЫ (1 НА ВЫБОР)

Картофельные шарики 100 г

Свежие овощи 100 г

Булочки 2 шт

Морс ягодный 500 мл

Чай в ассортименте 200/10/3

Общий торт 70 г



**Работай как КАПИТАН,
празднуй как ПИРАТ!**

Ваш персональный менеджер - МАРИНА

8 919 907 06 07

Тел.: 693-042, 693-004

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Стоимость меню - 2700 руб./чел.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Мясное ассорти с овощами 60/55/10 г
Фруктовая фантазия 110 г
Сырная тарелка 85 г

Карпаччо из семги 50/15 г
Домашние разносолы 105 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (1 НА ВЫБОР)

Рулет Ростовский с семгой 120 г
(семга с/с с соусом Бешамель в рулете из блина, запеченая с сыром.
Подается с красной икрой и сливочным маслом)

Жульен из курицы в ракушках 110 г
(отварная курица, жареный репчатый лук и шампиньоны, соус бешамель, сыр Российский)

САЛАТЫ (1 НА ВЫБОР)

Оливье с тунцом 150 г
(отварной картофель, отварная морковь, помидоры черри, тунец консервированный, икра красная, отварное яйцо, яблоки, майонез, зелень)

Оливье с курицей 150 г
(отварное куриное филе, консервированный зеленый горошек, консервированная кукуруза, свежий огурец, стебель сельдерея, томаты черри. Заправлен сметаной)

Мясное Трио 150 г
(салат с тремя видами мяса: отварная говядина, свинина и копченая куриная грудка с консервированными огурцами, отварной морковью, заправленный майонезом и оформленный маринованными опятами, красным луком и зеленью)

ГАРНИРЫ (1 НА ВЫБОР)

Рис басмати 100 г
Картофельные шарики 100 г
Свежие овощи 100 г

Булочки 2 шт
Морс ягодный 500 мл
Чай в ассортименте 200/10/7
Общий торт 70 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (1 НА ВЫБОР)

Судак под сливочно-икорным соусом 100/50/10 г

Обжаренное филе судака, сливочный соус, икра красная, лимон, зелень)

Свинина Капрезе 140/20 г
(медальоны из свиной вырезки фаршированные томатами и сыром Моцарелла с добавлением соуса Песто)

Кордон Блю 150/30 г
(шницель из куриного филе с начинкой из сыра и ветчины, в панировочных сухарях.
Подается с соусом Блю Чиз)



**Работай как КАПИТАН,
Празднуй как ПИРАТ!**

Ваш персональный менеджер - МАРИНА

8 919 907 06 07

Тел.: 693-042, 693-004