

ПЕРВАЯ СЛУЖБА БАНКЕТОВ



Барбекю-Банкет «Стандарт»

**Выход: 1.500 грамм на человека и
500 мл.на человека.**

Стоимость: 1900 рублей на человека.*

**-стоимость указана из расчета мероприятия на 100 персон.*

Холодные закуски/600 грамм на человека/:

Рыбная тарелка /60 грамм на человека/:

- Тончайшие ломтики палтуса холодного копчения.
- Рулет из лосося холодного копчения с сыром филаделфия и соусом песто.
- Крекеры с лососевой икрой со сливочным маслом и зеленью
- Лосось Шеф-посола в цитрусовом маринадом

Мясная тарелка /80 грамм на человека/:

- Домашняя буженина с соусом аджика.
- Телячий отварной язык с соусом хрен.
- Рулет Роладо из молодого поросенка.
- Куриный рулет с паприкой и маслинами.

Домашние соленья /130 грамм на человека/:

- Огурчики малосольные из дубовой бочки.
- Квашеная капуста с брусникой, собственной засолки.
- Маринованный помидорки черри.
- Соленые черные грузи с репчатым луком чесноком и душистым маслом.

Овощная нарезка с букетом зелени и листовых салатов /230 грамм на человека/:

- Свежие огурчики, помидоры, перец трех цветов, редис, микс листовых салатов, петрушка, укроп, кинза. (Подается с двумя видами соуса)

Закуски под водочку /100 грамм на человека/

- Норвежская сельдь слабой с картофельным шато и маринованным красным луком.

Салаты: /250 грамм на человека/

- Мясной микс из куриного филе, говяжьего языка, отварных овощей с соусом "Провансаль" собственного рецепта.
- Охотничий салат. Грибной салат с мясом перепела, жареным золотистым лучком с соусом от Шефа.
- Микс салатных листьев Айсберга и Ромейна с нежным куриным филе под медово-горчичной заправкой.

Горячие закуски барбекю /250 грамм на человека/ :

- Горячие Початки кукурузы.
- Куриные крылышки барбекю.
- Колбаски Нюрбергские гриль с соусом ткемали.
- Свиные ребрышки барбекю.

ПЕРВАЯ СЛУЖБА БАНКЕТОВ



Горячие блюда на выбор/200 грамм на человека/:

Мясо:

- Шашлык куриный в сливочном маринаде.
- Шашлык из свинины с травами на кефире.

Рыба:

- Стейк из норвежского лосося с долькой лайма.

Гарниры /100 грамм на человека/:

- Картофельные крокеты.
- Овощные шашлычки гриль с соевым соусом.

Соуса:

- Ткемали, аджика, томатный с кинзой, соцебели, сырно – чесночный, песто, BBQ, соевый соус, сальса.

Хлеб:

- лаваш Армянский
- лепешка из тандыра

Десерт/100 грамм на человека/:

- Фруктовая тарелка: Клубника, Дыня, Апельсины, Яблоки, Виноград(красный, синий, зеленый)

Напитки /500 мл.на человека/:

- Хлебный квас.
- Чай и кофе в бойлерах.
- Морс (ягодный, брусничный)
- Минеральная вода (с газом и без)