

# Лунин

## CATERING & BANQUETS

*Группа компаний АМ-ПИР – это 20-ти летний опыт работы по организации разноформатных мероприятий от личных праздников до глобальных корпоративных мероприятий.*



## МЕНЮ БАНКЕТА



2800 рублей/персона

## МЕНЮ БАНКЕТА

*Амур*  
CATERING & BANQUETS

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ: МЯСНЫЕ

Бастурма, карбонат, элитные сорта колбас, украшенные овощами и зеленью	1/100
Буженина по-домашнему, запеченная с морковью и чесноком, подается с русской горчицей.....	1/30/10

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ: РЫБНЫЕ

Рыбное плато: лосось слабой соли, масляная рыба холодного копчения, сельдь бочковая тост с красной икрой	1/60
Тортилья с сельдью, томатом и луком с прованским соусом	1/40/10

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ: ОВОЩНЫЕ, СЫРНЫЕ

Витки из баклажан с острой морковью и грецким орехом	1/50
Разносолы из бочонка: соленые огурцы, квашеная капуста, помидоры соленые, чеснок, патиссоны, черемша	1/80

### САЛАТЫ

Салат Оливье с языком	1/100
Салат Нисуаз из тунца, картофеля, зеленой фасоли, спелых помидор, микс салатов заправленный масляной заправкой	1/100
Салат Греческий из свежих овощей с нежным сыром	1/100

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА С ГАРНИРОМ (НА ВЫБОР)

Свиная шея, маринованная в красном вине, подается с картофельными дольками и грибным соусом	1/120/150/30
Рыба по-польски с картофельном-шпинатным пюре	1/150/150

### ВЫПЕЧКА

Хлебный буфет	1/100
---------------	-------

### НАПИТКИ (НА ВЫБОР)

Кофе заварной (сливки, сахар)	1/180
Чай чёрный/зеленый (сахар, лимон)	1/180

### ВСЕГО ПО МЕНЮ: 2800 РУБЛЕЙ.

*Вес по меню без напитков: 1 080 гр.*