

Лунер

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



4600 рублей/персона

МЕНЮ БАНКЕТА

Литур
CATERING & BANQUETS

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ: МЯСНЫЕ

Традиционно русская мясная закуска: ростбиф из говядины, буженина из свиной шеи, язык говяжий отварной, подается с хреном и острой горчицей	1/100
Террин из дичи с телячьим языком и каперсами	1/40/20

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ: РЫБНЫЕ

Рыбное плато: лосось слабой соли, масляная рыбка 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

Ассорти из свежих и маринованных овощей	1/50/50
Коллекция европейских сыров с цветочным медом и орехами	1/35/10

САЛАТЫ

Салат из запеченных овощей с курицей и лимонной заправкой	1/100
Салат Цезарь с жареным лососем и гренками из чиабатта	1/100
Салат Неополетано (запечная свекла, салат, дор блю, томаты, кедровые орешки)	1/100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Куриный крокет с брусничным соусом	1/90/25
------------------------------------	---------

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА С ГАРНИРОМ (НА ВЫБОР)

Свиной рулет со шпинатом и булгуром	1/150/150
Сибас с зеленой фасолью, приготовленные на пару	1/150/150

ВЫПЕЧКА

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

НАПИТКИ (ЧАЙ/КОФЕ НА ВЫБОР)

Кофе заварной (сливки, сахар)	1/180
Чай чёрный/зеленый (сахар, лимон)	1/180
Морс ягодный	1/200

ВСЕГО ПО МЕНЮ: 4600 РУБЛЕЙ.

Вес по меню без напитков: 1 230 гр.

Тел.: 8 (800) 444-33-53, 8 (812) 702-99-39