

Банкет в отеле G9

Стоимость 3800 руб. на 1 персону



Холодные закуски

Рыбная тарелка

(лосось шеф-посола с розовым перцем, филе копчёной масляной рыбы, тигровые креветки с соусом айоли, лимон, маслины, зелень)

0,020/0,020/1шт./0,010/0,015/0,007

Мясная тарелка

(мясо молодого бычка, фаршированное вяленой сливой с горчицей, свиная шея в медово-горчичном маринаде, грудка индейки, листья салата, терпкий хрен)

0,030/0,025/0,030/0,005/0,010

Филе атлантической сельди с картофелем и сладким луком

0,050/0,025/0,015

Соленья и маринады

(капуста квашеная, маринованные патиссоны, маринованные огурцы, маринованные черри)

0,020/0,020/0,020/0,020

Роллы из баклажана с томатами и сыром

(баклажан, томат, сливочный сыр, кинза, чеснок, соль, перец)

0,50

Салаты

Моцарелла, маринованная в соусе песто с розовыми томатами

0,1

Оливье с подкопченным цыплёнком и пер. яйцом

(картофель, морковь, курица копченая, горошек консервированный, огурец маринованный, огурец свежий, яйцо перепелиное, майо черри, зелень)

0,1

Салат из пряной свинины с печёными овощами с соусом из свежих трав

(перец болгарский, морковь, картофель, кабачок, баклажан, буженина, чеснок)

0,1



Горячая закуска

Запечённые баклажаны с моцареллой и соусом песто

0,11

Горячее блюдо на выбор

Свиная вырезка со шпинатом, медово-горчичным соусом и картофелем по-деревенски

0,135/0,120/0,040

Куриное филе, обжаренное на гриле и фаршированное томатами и моцареллой, подаётся с салатом из свежих овощей и соусом песто.

0,180/050, /0,020

Горячий хлеб

Хлебная корзинка

(чабатта, пшеничная булочка, гриссини)

0,035/0,024/0,010/0,015

Напитки

Вода б/г стекло

Домашний клюквенный морс

Чай пакетированный

(черный/зелёный/фруктовый)

Или

Кофе заварной

(американо/эспрессо)

