

Банкет в отеле G9

Стоимость 3600 руб. на 1 персону

Выход на человека ~ 1 200 кг



Холодные закуски

Мясная тарелка

(ростбиф, рулет куриный с черносливом, свиная шея в медово-горчичном маринаде, терпкий хрен)

0,04/0,06/0,04/0,02

Соленья и маринады

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

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

Ролл из малосолевого лосося со сливочным сыром

(лосось с/с, сливочный сыр, листья салата, зелень)

0,026/0,007/0,004

Инвольтини из кабачка

(кабачок, вяленые томаты, сыр рокфорини, фриллис)

0,04

Инвольтини из баклажана

(баклажан, томаты, перец болгарский, песто, пармезан, фриллис)

0,04

Салаты

Салат Оливье с печёными овощами и телятиной

(картофель, морковь, свежий огурец, консервированный горошек, маринованный огурец, ростбиф из телятины майонез, перепелиное яйцо)

0,1

Цезарь с куриным филе

(листья салата, соус цезарь, чабатта, черри, филе куриное, пармезан)

0,1

Салат из свежих овощей

(томаты, огурцы, томаты черри, редис, перец болг., листья салата, зелень, базилик, масло оливковое)

0,1



Горячая закуска

Гратен из баклажан, цукини, томатов и сыра моцарелла
0,155

Горячее блюдо на выбор:

Сальтимбocca из телятины, с картофельным пюре и сливочным соусом из шалфея
0,120/0,08/0,05

Куриное филе, обжаренное на гриле и фаршированное томатами и моцареллой, подаёт
салатом из свежих овощей и соусом песто
0,180/0,040/0,020

Горячий хлеб

Хлебная корзинка

(чабатта, пшеничная булочка, гриссини, сливочное масло)
0,035/0,024/0,010/0,015

Напитки

Вода Святой источник б/г

0,5

Домашний клюквенно-брусничный морс

0,5

Чай пакетированный

(черный/зелёный/фруктовый)

0,2

или

Кофе заварной

(Доп. молоко, лимон)

0,2

