

Банкет в отеле G9

Стоимость 3800 руб. на 1 персону

Выход на человека ~ 1300 кг



Холодные закуски

Рыбная тарелка

(лосось шеф-посола с розовым перцем, форель холодного копчения с маслиной на тосте, тигровые креветки с соусом айоли, лимон, маслины, зелень)

0,020/0,020/шт./0,010/0,015/0,007

Мясная тарелка

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

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

Маслины и оливки, выдержанные в итальянских травах и специях

(чеснок, базилик, тимьян, розмарин, масло оливковое, оливки, маслины)

0,015

Овощная мозаика

(огурцы, томаты, паприка, листья салата, зелень)

0,020/0,020/0,020/0,010/0,002

Инвольтини из кабачка

(кабачок, вяленые томаты, сыр рокфорини, фриллис)

0,04

Брускетта с томатами и сыром моцарелла

(чабатта, моцарелла, масло оливковое, сметана, листья салата, соус песто, соус крем бальзамик, томаты, базилик)

0,1

Салаты

Цезарь с куриным филе

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

0,1

Салат с ростбифом из телятины, баклажаном и свежими овощами

(листья салата, ростбиф, баклажан, томаты черри, томаты свежие, вяленые томаты, перец гриль, лук красный, кинза, горчиная заправка)



0,1

Салат из свежих овощей

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

0,1

Горячая закуска

Жареный камамбер с клюквенно-брусничным соусом

0,080/0,020

Горячее блюдо на выбор:

Утиная ножка с картофельным пюре, жареным виноградом и соусом демиглясс

0,145/0,130/0,03/0,055

Филе трески с картофельным дарфеном

110/70/25

Горячий хлеб

Хлебная корзинка

(чабатта, пшеничная булочка, гриссини)

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

