

Банкет в отеле G9

Стоимость 4200 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

Инвольтини из кабачка

(кабачок, вяленые томаты, сыр рокфорини, фриллис)

0,04

Инвольтини из баклажана

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

0,04

Салаты

Тёплый салат с уткой и маринованной грушей

(ассорти свежих салатов, утиное филе, маринованная груша, картофель, сыр, малиновая заправка)

0,1

Салат с лососем шеф-посола и ореховой заправкой

(ореховый соус, листья салата, редис, томаты черри, лосось слабой соли)

0,1

Салат с сыром фета и киноа, с сырno-чесночной заправкой

(томаты, огурец, болгарский перец, сыр фета, киноа, кинза, заправка)"

0,1



Горячая закуска

Баклажаны "Пармиджано"

0,15

Горячее блюдо на выбор:

Телячьи щёчки с картофельным пюре и сальсой из свежих овощей

0,180/0,150

Жареное филе судака с киноа и грибным соусом

0,150/0,120/0,030

Горячий хлеб/Десерт

Хлебная корзинка

(чабатга, пшеничная булочка, гриссини)

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

Фруктовая тарелка (по сезону)

0,1

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

