

Банкет в отеле G9

Стоимость 3800 руб. на 1 персону

Выход на человека ~ 1200 кг



Холодные закуски

Сырная тарелка

(сыр пармезан, рокфорини, фермерский копчёный, иль де франс, виноград, физалис)

0,12

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 баклажана

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

0,04

Салаты

Салат с пастой орзо и пепперони

(паста орзо, прованские травы, томаты черри, моцарелла, оливки, базилик, песто, листья салата, пармезан)

0,1

Тёплый салат с говядиной и грецким орехом

(ростбиф из говядины, баклажан гриль, перец гриль, огурец свежий, сыр фета, грецкий орех)

0,1

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

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

0,1



Горячая закуска

Драники с творожным сыром и форелью холодного копчения
0,160

Горячее блюдо на выбор:

Медальоны из свинины с картофелем стоун и грибным соусом
0,175/0,12/0,04

Жареное филе судака с киноа и грибным соусом
0,150/0,120/0,030

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

