

# 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 телятиной и грецким орехом

(ростбиф из телятины, 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:**

Свинина с беконом, вялеными томатами и копченым сыром

0,170/0,13/0,05

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

