

Банкет в отеле G9

Стоимость 4200 руб. на 1 персону

Выход на человека ~ 1200 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

Филе атлантической сельди с картофелем и сладким луком

(филе сельди, картофель, лук, укроп)

0,050/0,025/0,015

Ролл из малосоляного 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)

0,03

Инвольтини из баклажана

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

0,04

Салаты

Салат Оливье с филе цыплёнка и перепелиным яйцом

(картофель, морковь, филе цыплёнка, горошек консервированный, огурец маринованный, огурец свежий, яйцо перепелиное, майонез, черри, зелень)

0,1

Цезарь с креветками

(листья салата, черри, креветки, чиабатта, соус цезарь, пармезан)

0,1

Салат с лососем шеф-посола и горчичной заправкой

(горчичная заправка, листья салата, редис, томаты черри, лосось слабой соли)

0,1



Горячая закуска

Жареный камамбер с клюквенно-брусничным соусом

0,080/0,040

Горячее блюдо на выбор:

Томлёная говядина с овощами и картофельным пюре

0,17/0,12

Утиная ножка «конфи» с брусничным соусом и киноа

0,160/0,120/0,060

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

