



Banket Service

CATERING

Шведский стол от 1000 руб.

Шведский стол идеален для тех случаев, когда банкет слишком торжественен, а фуршет излишне официален.

Холодные закуски

- «Овощной бал» (свежие овощи: огурцы, помидоры, морковь, перец, брокколи, зелень)
- «Мясная» (буженина, язык, ветчина, колбаса с/к и в/к)
- «Рыбное ассорти» (семга слабосоленая, белая рыба)
- «Под водочку» сельдь с зеленью и лучком, а также маринованные соленья
- «Сеньорита черри» (черри, фаршированные сыром фета либо сыром дор-блю, украшенные базиликом)
- «Сырное ассорти» (ламбер, эдем, дор-блю подаются с виноградом, медом и орешками)
- Тарталетки с икрой
- Ассорти мясных рулетов (куриные рулетики с омлетом/черносливом, говяжьи рулетики с овощами и зеленью)
- Ассорти рыбных рулетов (семга/телапия)
- «Дары океана» (мидии ,запеченные в раковинах, осьминожки и раковые шейки, креветки-гриль)



Banquet Service

CATERING

Салаты

- Тарталетки с нежным «Оливье»
- «Цезарь»
- Салат «Час-пик» (куриное филе, жареные грибочки, яйцо, огурцы свежие, венгерский бекон, икра черная (белковая), листья салата, зелень)
- «Мужская сила» (морковь по-корейски, базилик, тархун и кинза)

Горячие закуски

- Жульен с грибами
- Блинчики с нежным лососем и икрой
- Блинчики с мясной начинкой
- Пирог по-татарски

Горячие блюда

- Куриные шашлычки на шпажках
- Форель-гриль на шпажках
- «Статский советник» (Свиная корейка)

Гарнир

- Рис с овощами
- Картофель запеченный в мундире
- Картофель отварной с зеленью
- Овощи-гриль



Banket Service

CATERING

Десерт

- «Яблочный штрудель» (пирог)
- Фрукты (ананас, мандарины, яблоки, киви, груша, лимон)
- Мороженое или шоколадный фонтан

Чайный стол

- Чай заварной ассорти
- Кофе заварной черный
- Конфеты, пирожные