

БЕЛЫЙ АМУР

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



ФУРШЕТ

1. Фруктовые тарелки
2. Канапе – мясные, сырные, фруктовые
3. Корзинки с красной икрой и сливочным муссом



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

4. Соленья (огурцы, перец, помидоры, чеснок, маслины, оливки)
5. Овощи свежие (огурцы, перец, редис, помидоры, морковь, сельдерей) с авторским соусом

Вес из расчета 150 гр на человека каждого блюда



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

6. Мясная нарезка (буженина, балык, грудинка)
7. Рыбная нарезка (форель, горбуша, масляная, палтус)
8. Сырная нарезка (сыры твердые и мягкие в ассортименте с орехами и сухофруктами)

Вес из расчета 100 гр на человека каждого блюда



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

9. Салат «Греческий» (огурцы, помидоры, перец, красный лук, маслины, сыр, авторская заправка)
10. Салат «Цезарь» (куриная грудка или креветки, помидоры черри, оливки, листья салата, перепелиное яйцо, чеснок, сок лимона, авторская заправка)

Вес из расчета 200 гр на человека каждого блюда



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

11. Салат «Восточный с телятиной» (фунчоза, телятина нарезанная соломкой, сладкий перец, огурец свежий, кабачок цукини, морковь, зелень, специи)

12. Салат «Оливье» (с говядиной, свежим огурцом и майонезом)

Вес из расчета 250 гр на человека каждого блюда



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

13. Салат «Сырный» (с яйцом, чесноком и майонезом)

14. Салат «Аджапсандали» (запечённые на гриле овощи: баклажан, помидор, перец с луком чесноком и зеленью)

Вес из расчета 250 гр на человека каждого блюда



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

15. Карп на мангале

Вес из расчета 300 гр на человека



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

16. Шашлыки (ассорти) на мангале (люля-кебаб (говяжьи), свиная мякоть, свиное ребро, филе куриное) с авторскими соусами

Вес из расчета 350 гр на человека



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

17. Мясо кабана запечённое

Вес из расчета 300 гр на человека



ДОПОЛНИТЕЛЬНО

18. Гарнир «Картофель по-деревенски» на гриле

19. Хлебная корзина (хлеб собственного приготовления)

Вес из расчета 200 гр на человека

