

Меню "Новый год 2021"



наименование

кол-во грамм

Закуски холодные ассорти - 120 гр. / на персону

Нарезка "Мясная"	шт	3	200
Нарезка "Рыбная"	шт	3	200
Брускетты ассорти ("Цезарь"; С грушей, сливочным сыром, грецкими орешками и бальзамическим соусом)	шт	20	35
Закуски рыбные (сёмга в блине с икрой лосося, канапе "Бородинские" со с/с сёмгой и крем-чизом)	шт	20	25

Салаты - 252 гр. / на персону

Индивидуальный салат (на выбор):

- Салат "Храброе сердце" (с говядиной, руколой и пармезаном)(индивидуально, под фужером со свечой);			
- Оливье с сёмгой/языком (подача в фужере)			
- Сёмга под шубкой (подача в фужере);	шт.	20	100

Салаты с подачей на общих тарелках (на выбор 2 вида):

- Охотничий с языком, картофелем-фри и маринованными корнишонами;			
- Из запечёной свёклы с брынзой и апельсином;			
- Восток-запад (с говядиной, корейской морковью и картофелем-пай);	кг.	3	1000

Горячее - 487,5гр. / на персону

индивидуальное горячее (на выбор):

- Говядина, томлёная с грецким орехом и черносливом + каша гречневая рассыпчатая с овощами;			
- Форель речная, фаршированная рисом с морепродуктами;			
- Кролик в сливочном соусе, с картофелем и грибами, под хлебной шапкой	шт.	20	300

Горячее с подачи на общих тарелках (на выбор):

- Перепелки запечённые с хрустящим картофелем;			
- Курочка глазированная с хрустящей корочкой (подача со свежими овощами);			
- Шашлык в лаваше с маринованным лучком и красным соусом	шт.	15	250

Напитки, хлеб, десерты

Хлебное ассорти	шт.	20	40
Морс (клюква, облепиха)	л.	10	
Чай/кофе/сливки/лимон	шт.	20	

Итого вес угощений на одного гостя (грамм): 898

Итого стоимость (руб): 45018

Стоимость на одного гостя (руб): 2251

Метатическое оформление новогоднего стола в подарок





Зимний лес



Снежная королева



Вечер у камина



Синий иней

В стоимость включено:

Угощения, согласно накладной

Аренда банкетной посуды (тарелка банкетная, вилка, нож, рюмка, фужер, стакан, чайная пара)

Сервировка гостевых столов, уборка столов после мероприятия

Обслуживание официантами