

Подчёркнутые позиции в составе блюда являются аллергенами, мы выделяем креветки и орехи

КУХНЯ ДЛЯ БАНКЕТОВ

КАНАПЕ

ИЗМЕРЯЕТСЯ В ШТУКАХ, ВЕС КАЖДОЙ ШТУКИ ПРИБЛИЖЕН К 50 г.

ОГУРЕЦ- ФЕТА- ПЕППЕРОНИ- МАСЛИНА

ОГУРЕЦ, СЫР ФЕТА, ПЕППЕРОНИ, МАСЛИНА БЕЗ КОСТОЧКИ

150

МОЦАРЕЛЛА- ЧЕРРИ- МАСЛИНА

МОЦАРЕЛЛА МИНИ, ПОМИДОР ЧЕРРИ, МАСЛИНА БЕЗ КОСТОЧКИ

150

ХЛЕБ- ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК- ХРЕН- СЫР

ХЛЕБ СЕРЫЙ, ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК, ХРЕН, СЫР ПАРМЕЗАН

150

ОГУРЕЦ- ТВОРОЖНЫЙ СЫР- ЛОСОСЬ- ОЛИВКА

ОГУРЕЦ, ТВОРОЖНЫЙ СЫР, ЛОСОСЬ, ОЛИВКА БЕЗ КОСТОЧКИ

150

ГОРЧИЦА- СЕЛЬДЬ- СОЛЕННЫЙ ОГУРЕЦ

СЕРЫЙ ХЛЕБ, ГОРЧИЦА, СЕЛЬДЬ, СОЛЕННЫЙ ОГУРЕЦ

150

ВИНОГРАД- КАМАМБЕР

ВИНОГРАД ЗЕЛЕНый, СЫР КАМАМБЕР (БЕЛАЯ ПЛЕСЕНЬ)

150

КРЕВЕТКА- АВОКАДО

КРЕВЕТКА, АВОКАДО ЗЕЛЕНый

150



БРУСКЕТТЫ

ИЗМЕРЯЕТСЯ В ШТУКАХ, ВЕС КАЖДОЙ ШТУКИ ПРИБЛИЖЕН К 80 г.

ТАРТАР С ЛОСОСЕМ

БЕЛАЯ ЧИАБАТТА, СВЕЖАЯ ЛОСОСЬ, СЫР ТВОРОЖНЫЙ, ЗЕЛЕНый ЛУК

400

ТАРТАР С ГОВЯДИНОЙ

ЧИАБАТТА, ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА, ТВОРОЖНЫЙ СЫР

400

АВОКАДО С КРЕВЕТКОЙ

ЧИАБАТТА, АВОКАДО, КРЕВЕТКИ, ТВОРОЖНЫЙ СЫР

270



САЛАТЫ

ИЗМЕРЯЕТСЯ В ШТУКАХ, СЕРВИРУЕТСЯ В ТАРТАЛЕТКАХ, ВЕС ПОРЦИИ ПРИБЛИЖЕН К 100 г.
(ВАРЬИРУЕТСЯ ОТ САЛАТА К САЛАТУ ОТ 80 г. ДО 120 г.)

ЦЕЗАРЬ

МИКС САЛАТНЫХ ЛИСТЬЕВ РОМАНО И АЙСБЕРГА, СОУС ЦЕЗАРЬ, КУРИНАЯ ГРУДКА, СЫР ПАРМЕЗАН, ЧЕРРИ, ПЕРЕПЕЛИНОЕ ЯЙЦО

200

ОЛИВЬЕ С КОЛБАСОЙ

КОЛБАСА ВАРЕНАЯ, КАРТОФЕЛЬ, ОГУРЕЦ МАРИНОВАННЫЙ, ГОРОШЕК , ЯЙЦО, МАЙОНЕЗ

200

РЫБНЫЙ С ПЕКИНСКОЙ КАПУСТОЙ

КРАБОВЫЕ ПАЛОЧКИ, КУКУРУЗА, ОГУРЕЦ, ЯЙЦО, ПЕКИНСКАЯ КАПУСТА , МАЙОНЕЗ

200

САЛАТ С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ

ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК ОТВАРНОЙ, ЛУК, МОРКОВЬ, ЯИЧНЫЙ БЛИНЧИК, ЧЕСНОК, МАЙОНЕЗ

250



АССОРТИ

МЯСНОЕ 540 г. (МЯСО ПО 100 г.)

ПЕППЕРОНИ, ОХОТНИЧЬИ КОЛБАСКИ, ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК ОТВАРНОЙ, КАРБОНАД, БАСТУРМА

2500

СЫРНОЕ 540 г. (СЫР ПО 100 г.)

СЫР КАМАМБЕР (БЕЛАЯ ПЛЕСЕНЬ), ПАРМЕЗАН, ЧЕДДЕР, МОЦАРЕЛЛА МИНИ, ГРЕЦКИЙ ОРЕХ, МЕД

1800

ОВОЩНОЕ 460 г.

ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ, ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ, ОГУРЦЫ, ЗЕЛЕНЬ

900

СОЛЕНЬЯ 420 г.

ОГУРЦЫ, КАПУСТА, ПОМИДОРЫ, ЧЕРЕМША, ЧЕСНОК

850