



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ МИСТЕР КУХ

на человека
4500

Расчет на 1 гостя (~1,7 кг)

1 Холодные закуски

грамм

Сырная тарелка с медом и орехами	50
Овощное ассорти (огурцы, томаты, перец, редис, зелень)	75
Мясное ассорти (колбаса в/к, карбонат, сервелат, шпик копченый)	75
Рулетики из ветчины с сырной начинкой	75
Плато из форели шеф-посола с руколой и лимоном	80

2 Фруктовая тарелка /сезонные фрукты/

140

3 Салат

Оливье с ветчиной	80
Сельдь под шубой	80
Греческий	80

4 Горячее на выбор*

 Карбонат запеченный под сырной шапкой с овощами с печеным картофелем	100/150/30
 Шашлык из цыпленка с маринованным луком и печеным картофелем	100/150/30
 Форель запеченная с овощами микс	90/150/30
 Щечки говяжьи с соусом демиглас с толченым картофелем	100/150/30

5 Морс /в ассортименте/

500

6 Хлеб /булочка пшеничная/

40

* На человека 1 горячее блюдо, в банкет не