



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ МИСТЕР КУХ

на человека
4000

Расчет на 1 гостя (~1,6 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
	Сельдь с картофелем и маринованным луком	120
2	Фруктовая тарелка /сезонные фрукты/	140
3	Канapé моцарелла черри	25
4	Салат	
	Оливье с ветчиной	80
	Сельдь под шубой	80
	Салат моцарелла с томатами и соусом бальзамик	80
5	Горячее на выбор*	
	Шашлык из цыпленка с маринованным луком и печеным картофелем	100/150/30
	Форель запеченная с овощами микс	90/150/30
6	Морс /в ассортименте/	500
7	Хлеб /булочка пшеничная/	40

* На человека 1 горячее блюдо, в банкет не более 2-х видов блюд горячего. Форель не более 50% от общего количества горячих блюд.