



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ МИСТЕР КУХ

на человека
3500

Расчет на 1 гостя (~1,3 кг)

1 Холодные закуски

грамм

Домашние соленья (капуста квашеная с клюквой, огурчики маринованные, перец острый, черемша)	75
Овощное ассорти (огурцы, томаты, перец, редис, зелень)	75
Мясное ассорти	75
Сельдь с картофелем и маринованным луком	120

2 Фруктовая тарелка /сезонные фрукты/

140

3 Салат

Оливье с ветчиной	80
Сельдь под шубой	80
Цезарь с цыпленком	80

4 Горячее на выбор*

 Карбонат запеченный под сырной шапкой с овощами и печеным картофелем	100/150/30
 Шашлык из цыпленка с маринованным луком и печеным картофелем	100/150/30

5 Морс /в ассортименте/

250

6 Хлеб /булочка пшеничная/

40

* На человека 1 горячее блюдо, в банкет не более 2-х видов блюд горячего.