

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Меню Выпускного вечера предоставляется всем участникам и состоит из: нескольких видов закусок, нескольких видов салатов, горячего блюда (на выбор), десертов и свежих фруктов. **Выход питания на каждую персону:**
1470 гр.

Напитки: вода, фруктовые соки и морсы – подаются в столы без ограничений, чай и кофе подается официантами по запросу, основная подача вместе с десертами.

ПРИМЕР МЕНЮ ВЫПУСКНОГО ВЕЧЕРА

● Холодные и теплые закуски:

- Икра кеты и щуки с блинами и сметаной
- Малосольная сельдь с картофелем, перепелиным яйцом и взбитой фермерской сметаной
- Слабосоленая семга с зерненым творогом, угорь с имбирем и кунжутом
- Баклажаны с грецким орехом, соусом наршараб, гранатом и кинзой
- Рулет из цыпленка с медом, квасным суслом и фруктами
- Ростбиф с кремом из копченого сыра, маринованными томатами и корнишонами
- Жульен с грибами и сыром

● Салаты:

- Салат Оливье с раковыми шейками и копченым лососем
- Салат со шпинатом, полбой, печеными овощами и медовой заправкой
- Салат из вяленой оленины, жареных грибов и бруслики
- Овощи свежие

● Выпечка:

- Мини-пирожки (картошка, грибы, мясо)
- Ассорти из свежих булочек с маслом

● Горячее блюдо (на выбор):

- Жареный лосось с картофелем дюшес с копченой семгой, сливочным шпинатом и соусом с икрой
- Филе говядины с гратеном из печеных корнеплодов, шпинатом и зеленым горошком и кремом из сельдерея и соусом

● Десерты и фрукты:

- Сорбет облепиховый
- Торт медовик с мороженым и гречишным медом

1

2

3

4

5

