



Povarskaya Street
catering

Банкет на 50 персон

Стоимость меню и обслуживание на одного человека
составляет 2 800р. 00 коп. (1 500 гр. на персону).



Меню

Аперитив - закуска

- Буше со сливочным сыром и грецким орехом.
- Канапе с нежным куриным рулетом, долькой мандарина и мятой.
- Канапе с салом на крутоне и маринованным огурчиком.

Салаты и Закуски

- Рыбный буфет сервированный слабосоленой сёмгой, копчёной форелью, масляной рыбой г/к., унаги и цитрусовым маслом с испанскими пикулями.
- Старорусская закуска из слабосоленой сельди с отварным картофелем, укропом, красным и зелёным луком, заправленная постным маслом.
- Мясной буфет убранный сочным окороком, копчёным языком, ростбифом и куриным рулетом с русскими разносолами.
- Парижский салат «нисуаз» с красным тунцом, стручковой фасолью, анчоусами и перепелиными яйцами с оливковой заправкой.
- Салат «столыпинский», приготовленный по столичному рецепту с белым мясом курицы и копчёной утиной грудкой.
- Микс-салат с ветчиной, голландским сыром, филе цыплёнка и помидорами черри в розовом соусе «коктейль».
- Греческий овощной салат с брынзой и лимонно-оливковой заправкой.
- Грибочки замаринованные с овощами-микс и кориандром.

Горячая линия

- Блинчики «садко» с грибным жульеном и белым мясом, сервируются сметаной.
- Рулетики из трески с овощными слайсами и росой лайма.

Основное блюдо

МЯСО И РЫБА

- Эскалоп-гриль с припущенной цветной капустой и брокколи на русском грибном соусе.
- Жареная на топленом масле филе красного окуня с рататуем, лисичками на соусе «пилати биск».

Хлеб и Выпечка

- Чиабатта, багеты, бородинский хлеб.
- Горячие закусочные мини-пирожки в ассортименте (с мясом, капустой, яйцо рис и яблоком).

Фрукты и Сладкий стол

- Фруктовая нарезка на ваш вкус.
- Грильяж из кураги и овсяного печенья в кунжуте.

Соки и Вода

- Фруктовые сок в ассортименте.
- Традиционный клюквенный морс.
- Вода минеральная негазированная.
- Вода минеральная газированная.

Чай и Кофе

- Свежесваренный кофе, сервируются порционными сливками и сахаром.
- Чай элитных сортов, сервируется лимоном и сахаром.

Сервис

- Официанты
 - Повара
 - Менеджер
 - Транспорт
- 