

Банкетные предложения



Меню 2751 р./чел. составлено на 10 персон

ЗАКУСКА ИЗ ТИГРОВЫХ КРЕВЕТОК «ТАЙГЕР» (тигровая креветка в тарталетке из свежего огурца с икрой креветочной)	10*200/2000p.
ЦВЕТОК БУХАРЫ (крупный бутон из свиной нежной вырезки с грибами, помидором, луком, сыром запечённым)	10*450/4500p.
МЕДАЛЬОН СИЦИЛИЯ (куриная грудка на пышной сырной подушке и картофельном пае)	10*350/3500p.
КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ (крупные дольки запечённого картофеля с зеленью)	4*150/600p.
КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРОКЕТЫ (хрустящие шарики с картофелем и грибами)	4*200/18шар./800p.
ОВОЩИ - ГРИЛЬ (помидор,баклажан,кабачок,грибы,перец сладкий)	0,7кг.*2000/1400р.
МЯСНОЕ АССОРТИ (рулет куриный, грудинка, колбаска домашняя запеченная, колбаса с/к, суджук)	1*680/680p.
СОЛЕНЬЯ АССОРТИ (помидор, огурец, капуста квашеная, чеснок, виноград)	1*400/400p.
АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ (помидор, огурец, перец сладкий, зелень)	1*400/400p.
РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАН С ОРЕХАМИ	2*400/800p.
МАСЛИНЫ/ОЛИВКИ	1*250/250p.
лимон	1*50/50p.
СУДАЧОК (филе судака в хрустящем кляре под сливочно-апельсиновым соусом)	0,7кг.*3000/2100р.
КУРНИК (старинный русский пирог с ванильными блинами с курицей и грибами)	2кг.* 1500/3000р.
САЛАТ «МУЖСКОЙ КАПРИЗ» (говядина отварная, яйцо отварное, лук маринованный, огурец солёный, майонез, картофельный пай, специи)	2*600/1200p.
САЛАТ «АЛЛЕГРО» (сыр Моцарелла, вяленые томаты, красный болгарский перец, руккола, шпинат, монгольд, соус бальзамический, масло оливковое)	2*830/1660p.
САЛАТ «ТАЙСКИЙ» в тарталетках (грудка куриная, ананас, кукуруза, чеснок, соус Чили, сметана, майонез)	2*550/1100p.
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА (булки ржаные, гренки чесночные, палочки с кунжутом)	2*500/1000p.

Итого:	5% обслуживание:	Шоу:	Охлаждение:	Всего:
25440p.	1270p.	500p.	300p.	27510p.

Банкетное меню можно «миксовать», т.е. выбирать понравившиеся блюдо из другого меню.

И ПОМНИТЕ! Мы делаем сладкий, очень ВКУСНЫЙ ПОДАРОК

- штрудель с мороженым, в двух случаях:

заказчику банкета 55+ и когда День Рождения отмечается в этот же день

tainacafe.ru