



БАНКЕТ стандарт

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Тар-тар из клыкача с горчичной заправкой, подается с тостами из бородинского хлеба 1/50
Свиная корейка домашнего копчения с заправкой из масла виноградных косточек, хрена и эстрагона, подается с соусом «Демидов» 1/40
Грудки индейки с кумкватом и ягодным соусом 1/40
Свежие овощи с овощной соломкой из дайкона и моркови, предлагаются с соусом из йогурта и пряных трав 1/60
Ломтики цукини с укропом и томатами с соусом "Айоли" 1/30

САЛАТЫ

- Салат с тунцом и копченым лососем 1/100
Традиционный салат "Оливье", готовится с докторской колбасой и зеленым горошком 1/100
Салат из свежих овощей и оливок, под соусом "песто" из щавеля и базилика, с чипсами из тортильи со специями 1/100

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (1 на выбор)

- Филе ладожского судака, приготовленное по-восточному в тонком тесте, подается с соусом «Терияки» и печеными овощами 1/280
Куриная грудка, приготовленная на сливочном масле с розмарином, подается с соусом из сыра горгонзола и сливок, сервируется мини-картофелем 1/280
Хлебная корзина из свежее испеченного хлеба 1/100

НАПИТКИ

- Чай черный/зеленый 1/150 или
Кофе заварной 1/150

Стоимость на 1 персону от **2430** рублей

Выход на 1 персону 900 грамм

- ✓ Включено обслуживание официантами, логистика, предоставление мебели, посуды и текстиля.
- ✓ Включен декор столов в соответствии с выбранным вариантом из каталога Арт Нуво
- ✓ Цена действительна при расчете на 28 персон
- ✓ Минимальная сумма заказа 40 000

ART NUVO

— CATERING —

СТИЛЬНЫЙ КЕЙТЕРИНГ ДЛЯ БИЗНЕСА

