



БАНКЕТ классика

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Татаки из тунца на поленте с соусом «Унаги» 1/40

Филе судака домашнего копчения "А ля Рус" 1/40

Свиная корейка домашнего копчения с заправкой из масла виноградных косточек, хрена и эстрагона, подается с соусом "Демидов" 1/80

Терин из курицы с черносливом 1/50

Рулетик из баклажана с помидором, чесноком и укропом 1/25

Рулетик из цукини с сырным фаршем и грецкими орехами 1/25

Свежие овощи с овощной соломкой из дайкона и моркови, предлагаются с соусом из йогурта и пряных трав 1/60

САЛАТЫ

Салат с судаком горячего копчения, отварными овощами и жареными шампиньонами 1/100

Лечо-салат с киноа и телятиной 1/100

Салат со свежими овощами, оливками и сыром "Фета" 1/100

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА *(1 на выбор)*

Стейк из филе клыкача, приготовленный на гриле, подается с соусом «Ремулад» и сезонным овощным соте 1/280

Эскалоп из свинины, подаются с соусом «Сальса», картофелем гратен и стручковой фасолью, запеченной в ломтиках бекона 1/280

Хлебная корзина из свежее испеченного хлеба с чесночным маслом 1/100

НАПИТКИ

Чай черный/зеленый 1/150 или

Кофе заварной 1/150

Стоимость на 1 персону **3090** рублей

Выход на 1 персону 1000 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

