

# БУФЕТНОЕ МЕНЮ 4200 РУБЛЕЙ

Минимальное количество гостей: 20

Цены указаны за человека.

Цены включают НДС 18%.

Отель дополнительно взимает 5% сервисного сбора от финального счета за мероприятие.

Буфетное меню включает:

- 5 холодных закусок
- 1 суп
- 3 основных блюда
- 3 гарнира
- 6 десертов
- свежесваренный кофе, чай, молоко, сливки, соевое молоко, сахарозаменители

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

Овощной салат  
Салат Нисуаз  
Салат «Оливье» в нашем стиле  
Салат Капрезе с соусом песто  
Карпаччо из говядины в нашем стиле с рукколой и кремом из голубого сыра  
Куриный балантин с грибами  
Ассорти копченой рыбы с топпингами  
Греческий салат  
Ассорти итальянских колбас с топпингами  
Салат Цезарь (с курицей или с креветками)  
Свекольный салат  
Табуле из киноа с овощами и печеным перцем  
Картофельный салат  
Ассорти сыров с топпингами

## СУПЫ:

Крем-суп из грибов  
Солянка  
Картофельный суп  
Борщ в нашем стиле  
Куриный бульон с крутонами

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА:

Обжаренные медальоны из лосося  
Жареное куриное филе  
Медальоны из говядины  
Медальоны из свинины  
Жареное филе судака  
Рататуй  
Томленая белая фасоль с овощами  
Томленые телячьи щечки с картофелем гратен  
Каре ягненка

## ГАРНИРЫ:

Ароматный рис басмати  
Картофельное пюре со сливками  
Овощи гриль  
Стручковая фасоль  
Картофель гратен  
Морковь и лук-шалот конфи

## ДЕСЕРТЫ:

Мини эклеры 1 штука  
Наполеон  
Пана кота  
Тирамису  
Чизкейк в нашем стиле  
Брауни  
Фруктовый салат  
Макарон  
«Птичье молоко»  
Лимонная тарталетка