



Меню предновогоднего корпоратива

2 700 РУБЛЕЙ/ПЕРСОНА

Холодные закуски

Овощная Закуска «Маринованные шашлычки»
(огурцы, перец сладкий, морковь, б/к капуста, помидоры «Черри»), подаются на шпажке под легким маринадом – 110 гр.

Сырное Плато

(Сыр Пармезан, сыр Маасдам, сыр Фета, подаётся с грецкими орехами, мёдом и грушей) – 25/25/25/5/10/20 гр.

Паштет из Куриной Печени

(подаётся в тарталетках из слоеного теста) – 25/50 гр.

Грибное «Лукошко»

(ассорти грибов с зеленым луком и душистым маслом) – 35 гр.

Сельдь Пряного Посола,

(филе сельди пряного посола, подаётся с отварным картофелем, луком и зеленью) – 35/35/5/5 гр.

Ассорти Мясное «Биффиле»

(буженина, куриный рулет, язык говяжий) – 50/50/50/20/20 гр.

Холодец «Боярский»

(из свинины и курицы) – 85/10 гр.

Салаты

Салат «Оливье»

(салат с отварным телячьим языком, подаётся с лососевой икрой) – 100 гр.

Салат «Клязьма»

(говядина отварная, редька чёрная, лук репчатый, морковь, яйцо, майонез) – 100 гр.

Горячие закуски

Закуска из овощей, говядины и сыра – 70 гр.

Горячие блюда на выбор

Мясные рулетики из говяжьей и свиной вырезки
(начиненные черносливом под сливочно-беконным соусом) – 150 гр.

или

Форель Радужная
(запечённая с розмарином) – 150 гр.

Гарнир

Цветная капуста
(в сырно-горчичном кляре, подаётся с картофельным пюре)- 150/50

Десерт

Фруктовая Феерия (сезонные фрукты) - 150 гр.
Шоколадный мусс с ромом – 100 гр.

Хлеб

Хлебная Корзина (белый, ржаной, хлеб с маслинами) – 50/50/50 гр.

Бар на стол

Вода Минеральная – 0,5 л.
Морс – 0,4 л.