



ПОЕЛИ

бутербродная

Корпоративы
в визит-центре «Луна»

банкетное меню

на 10 человек

Теплый салат с баклажанами

Хрустящие баклажаны, помидоры, кинза,
азиатский соус

10 порций

Томлёные телячьи щёчки под винным соусом, с картофельно-сырным пюре

Телячьи щёчки, картофель, сыр Пармезан,
винный соус

10 порций

Ассорти горячих закусок

Куриные крылышки в азиатском соусе
Лесковички в беконе (мясные пончики)
Сырные шарики

Две тарелки

Ассорти рыбное

Сёмга с/с
Спинка горбуши подкопчёная
Сельдь слабосолёная
Декор

Две тарелки



**Ассорти мясное
собственного производства**

Две тарелки

Куриный рулет с сыром
Окорок мясной запечённый
Шейка свиная запечённая
Грудинка свиная в медово-горчичной заливке

Ассорти сырное

Две тарелки

Маасдам, фета, голландский сыр,
мёд, виноград, грецкие орехи

Ассорти овощное

Две тарелки

Ассорти разносолов

Две тарелки

Квашеная капуста, маринованные черри,
огурцы, опята

**Шаньга
с местным уловом**

5 штук

Картофельно-сырная основа с фермерским сыром,
речная рыба свежего улова, зелень

**Шаньга
с жареным поросёнком
и грибами**

5 штук

Картофельно-сырная основа с фермерским сыром,
копченый бекон, обжаренные свежие грибы, зелень

**Профитроли
с сыром и чесноком**

10 штук

**Волованы
с сыром и грибами**

10 штук

Рулетики из баклажанов

Две тарелки

Баклажаны, творог, чеснок, зелень,
грецкие орехи

Хлебная корзина

Две тарелки

**Морс (облепиха, клюква,
черная смородина)**

10 бутылок
по 0,5 л

Вода с газом

10 бутылок
по 0,5 л

Вода без газа

10 бутылок
по 0,5 л

Стоимость банкета
с учетом обслуживания 3500р/чел.

Заказчик предоставляет дополнительно
алкогольные напитки, безалкогольные напитки,
фрукты, сладости

Организация алкогольного стола - 150 р/чел.

Обработка фруктов (весь объем) - 700 р

Организация чайного стола с десертами - 500р/чел.

**Бронирование по тел.: 8 912 302 32 75
8 908 705 67 87**



Стоимость праздничной программы
и время работы кафе при организации банкета
обговаривается индивидуально.