

Банкетное меню

Прайс – лист:

- банкет для компании из 5 человек (16 000 руб.)
- банкет для компании из 10 человек (32 000 руб.)
- банкет для компании из 15 человек (48 000 руб.)
- банкет для компании из 20 человек (64 000 руб.)

- банкет для компании из 50 человек (160 000 руб.)

Холодные закуски (на 5\ 10\15\ 20 человек):

- Хумус – паштет из турецкого нута на оливковом масле с кунжутной пастой и специями (200г.\400г /600г /800г);
- Мясное ассорти (говяжий язык со сливочным хреном, буженина с горчицей, индейка копченая) (300г.\600г /900г /1200г);
- Соленья (маринованные помидоры, огурцы и перец, квашеная капуста, чеснок, черемша) (300г.\600г /900г /1200г);
- Овощное ассорти (огурцы, помидоры, болгарский перец, зелень) (250г\500г /750г /1000г);
- Сельдь с отварным картофелем, зеленью и луком (200г.\400г /600г /800г);

Салаты (на 10/15/20 человек):

- «Цезарь» с курицей (375г.\750г /1125г /1500г);
- «Оливье» с ветчиной (375г.\750г /1125г /1500г);
- Салат «Капрезе» (375г.\750г /1125г /1500г);
- «Крабовый» (375г.\750г /1125г /1500г);

Горячие закуски (порция на выбор на 1 персону):

- Жюльен грибной или куриный (130г);
- Бриватти с бараниной (национальная марокканская закуска: треугольники из тонкого, бездрожжевого теста с начинкой) (125г);
- Кесадилья с курицей (200г);
- Осетинские пироги(мясо/картофель с грибами/сыр) (200г);

— **Марокканская лепешка** (ароматная, домашняя, белая, дрожжевая лепешка) (100г на 1 персону);

— Горячие блюда (порция на выбор на 1 персону):

- Тажин из курицы с черносливом и изюмом (томленая курица с марокканскими специями) (300г);
- Медальоны из свинины в сливочном соусе, с запеченным картофелем(300г);
- Буритто по-мексикански из говядины с халапеньо и соусом гуакамоле (200г);
- Кюфта по-мароккански в томатном соусе с яйцом пашот(350г);
- Шашлык куриный(бедро) с картофелем по-деревенски (300г);
- Форель радужная (запеченая, жареная, на пару) с картофельным пюре (300г);

—Филе судака под овощным жульеном в томатном соусе (200г);

ИЛИ ГОРЯЧЕЕ ДЛЯ ВСЕХ

Шеф-повар готовит непосредственно в зале при гостях в казане

—Плов на выбор (10/15/20 человек):

«Классический» из баранины по-Фергански (2500г/3750г/5000г)

«Ялла» зеленый, из баранины с говяжьей печенью и большим количеством зелени (2500г/3750г/5000г)

Индийский сладкий из утиных ножек с сухофруктами (2500г/3750г/5000г)

- Выбор горячих блюд необходимо сообщить не позднее чем за 3 дня до посещения ресторана.

Фруктовая ваза (яблоки, бананы, груши, виноград) (250г.\500г/750г/1000г)

Десерты (собственного производства) (порция на выбор на 1 персону):

— Яблочный штрудель (70г);

—Бриватти с миндалем, розовой водой и медом (70г);

—Пахлава (70г);

—Крем-брюле (100г);

—Кокосовое домашнее печенье (70г);

—Панакота (100г);

Напитки (5\10\15\20 человек):

—Морс клюквенный собственного производства (1л.\2л/ 3л/ 4л);

— Лимонады домашние в ассортименте (1л.\2л/ 3л/ 4л);

Горячие напитки (150мл. на 1 персону);

—Чай черный/зеленый или кофе по-восточному/по-арабски;

Директор ООО «Мишлен»

/ Сапожников И. В. /

