

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №2



+7 (812) 712 09 90
+7 (921) 918 23 81



Санкт-Петербург,
ул. Разъезжая, дом 26-28



elena@biscuit-banquet.ru
www.biscuit-banquet.ru

КОКТЕЙЛЬ НА ВСТРЕЧУ ГОСТЕЙ

- «Мимоза», коктейль из игристых вин
- Филе утки в апельсиновой глазури на шафрановом тосте с изюмом
- Шпажки с сыром «Эмменталь» и розовым виноградом

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ СЕРВИРОВАННЫЕ В ЦЕНТРЕ СТОЛА

- Семга, маринованная с водкой и можжевельными ягодами
- «Балтийский омуль» на картофельном драннике, декорированный маринованным луком и тыквенными семечками
- Куриный рулет с сыром «Сулугуни» и базиликом с соусом из спелых томатов
- Мясной ассортимент: холодный ростбиф, буженина «по-домашнему», холодец из кролика, телячий язык, с ассортиментом соусов, декорированный маринованными овощами
- Овощное «Плато» ассортимент свежих овощей: томаты, свежие огурчики,

паприка, редис, салат, зелень

с «Французским дрессингом»

- «Грибное лукошко»
ассортимент маринованных грибочков,
зеленый лук, душистое масло

АССОРТИМЕНТ САЛАТОВ

- Салат с лососем слабой соли, с зеленым салатом, паприкой, маслинами, томатами «Черри» с легкой соевой заправкой
- Салат из куриного филе с курагой, орешками и китайской капустой

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- Запеченные баклажаны с сыром «Моцарелла», томатами и базиликом

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР ГОСТЯ

- Лосось «Грилье» сервированный на подушке из шпината под «Голландским» соусом
- Котлетки из кролика с тыквенным пюре и соусом из брусники

СВЕЖЕВЫПЕЧЕННЫЕ ХЛЕБЦЫ

- Французские мини-багеты, ржаной хлебец с солодом, масло с зеленью

ДЕСЕРТ

- Десерт «Пино-Колада», легкие воздушные меренги в кокосовом креме с кусочками ананаса

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

- Кофе «Эспрессо», «Американо»
- Ассортимент чаев

НАПИТКИ

- Морс облепиховый собственного изготовления

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

3300

руб./чел.