HOTEL Salut

Банкетное меню

от 4 000 р* / на 1 персону
1 450 гр / 450 мл



Мини-сет холодных закусок

на 1 персону

Ассорти из рыбы Тунец х/к, лосось х/к, масляная рыба х/к	15/15/15/10 гр
Ассорти мясное Буженина, куриный рулет, колбаса в/к	50/30/20/10 гр
Паштет из куриной печени с джемом из томатов в тарталетке	60 гр
Рулетики из баклажана с пикантной начинкой	80 гр
Соленья Огурцы м/с, капуста квашеная, томаты черри	80 гр
Тарелка кавказских сыров со свежими овощами и зеленью	120 гр
Селёдочка по-русски с молодым картофелем	50/50/30 гр
Хлебная корзина Булочка ржаная, булочка французская	60 гр

Салаты

На выбор 1 салат / на 1 персону

Греческий салат	70 гр
Оливье с говядиной	70 гр
Цезарь с куриной грудкой гриль	70 гр
Салат с тунцом	70 гр





Горячие закуски

На выбор 1 закуска / на 1 персону

Жюльен из курицы с грибами	100/30 гр
Креветки «Лето 1980» с фирменным соусом из манго и сладкого чили	20/10/3 гр

Горячие блюда

На выбор 1 блюдо / на 1 персону

Треска с овощами и соусом из белого вина	110/100/30 гр
Лосось с зеленым салатом и соусом понзу	130/100/30 гр
Буженина под сливочным соусом с запеченным картофелем	120/100/30 гр
Медальоны из говядины с перечным соусом и спаржей	110/70/30 гр

Десерты и напитки

Сезонные фрукты / пирожное в ассортименте	200 гр
Чай / кофе / морс (на выбор)	250 мл

*Указана ориентировочная стоимость на персону, рассматриваем индивидуальные пожелания по позициям, на основании заявки и бюджета компании.
**Любое блюдо из основного меню A la carte может быть заказано в качестве банкетной позиции.
***Заказы на организацию банкета до 30 чел. принимаются не позднее, чем за 7 дней до желаемой даты, и для банкетов от 31 чел. до 50 чел. не позднее, чем за 14 дней до желаемой даты.