

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

event-пространство "Ферма Бенуа"

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №1 / 4.000 РУБ

## РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

Лосось слабой соли 25 гр  
Судак холодного копчения 25 гр  
Копченый угорь 25 гр

## МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

Ростбиф 20 гр  
Карбонад свиной 20 гр  
Копченая утиная грудка 20 гр  
Подкопченая индейка 20 гр

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Свежие овощи 100 гр  
Капрезе 35 гр  
Оливки 20 гр

## САЛАТЫ

Теплый салат с форелью, картофелем, фасолью и лимонной заправкой 100 гр  
Фирменный салат оливье с копченым цыпленком 100 гр  
Грузинский салат с брынзой и заправкой из грецкого ореха 100 гр

## ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР ГОСТЯ

Филе судака с перлотто, шалфеем и соусом из белого вина 200 гр  
Запеченная куриная грудка с пюре из батата и тыквы с соусом жю 220 гр

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Слоеный мясной пирог с томатной сальсой и соусом жю 120 гр

## ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочка ржаная 40 гр  
Булочка пшеничная 40 гр  
Сливочное масло 10 гр

## НАПИТКИ

Минеральная вода 500 мл  
Домашний ягодный морс 300 мл  
Чай 200 мл  
Кофе 200 мл

ОБЩИЙ ВЫХОД БЛЮД: 1.020 гр

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №2 / 4.500 РУБ

## РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

Лосось слабой соли 25 гр  
Судак холодного копчения 25 гр  
Копченый угорь 25 гр

## МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

Ростбиф 20 гр  
Карбонад свиной 20 гр  
Копченая утиная грудка 20 гр  
Подкопченая индейка 20 гр

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Свежие овощи 100 гр  
Оливки 20 гр  
Капрезе 35 гр  
Жареный артишок 100 гр

## САЛАТЫ

Салат с домашним ростбифом,  
рукколой и вялеными томатами 100 гр  
Фирменный салат оливье с копченым  
цыпленком 100 гр  
Цезарь с цыпленком 100 гр

## ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР ГОСТЯ

Форель с овощным соте и соусом  
терияки 210 гр  
Стейк Скерт с картофельным кексом  
220 гр

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Ризотто с говяжьими щечками  
140 гр

## ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочка ржаная 40 гр  
Булочка пшеничная 40 гр  
Сливочное масло 10 гр

## НАПИТКИ

Минеральная вода 500 мл  
Домашний ягодный морс 300 мл  
Чай 200 мл  
Кофе 200 мл

ОБЩИЙ ВЫХОД БЛЮД: 1.150 гр

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №3 / 6.000 РУБ

## РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

Лосось слабой соли 25 гр  
Судак холодного копчения 25 гр  
Копченый угорь 25 гр

## МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

Ростбиф 20 гр  
Карбонад свиной 20 гр  
Копченая утиная грудка 20 гр  
Подкопченая индейка 20 гр

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Свежие овощи 100 гр  
Фруктовая тарелка 300 гр  
Оливки 20 гр  
Сырная тарелка  
(эндорф монт, горгонзола, пармезан) 70 гр

## САЛАТЫ

Салат с креветками, цитрусовыми и авокадо 100 гр  
Салат с копченой индейкой, свежими овощами и кенийской фасолью 100 гр  
Салат с овощами гриль и моцареллой 100 гр

## ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР ГОСТЯ

Стейк из лосося с припущенным шпинатом и красной икрой 200 гр  
Утиная ножка конфи с пюре из сельдерея и пряной грушей 320 гр

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Слоеный пирог с риемом из утки и с капустой 120 гр

## ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочка ржаная 40 гр  
Булочка пшеничная 40 гр  
Сливочное масло 10 гр

## НАПИТКИ

Минеральная вода 500 мл  
Домашний ягодный морс 300 мл  
Чай 200 мл  
Кофе 200 мл

ОБЩИЙ ВЫХОД БЛЮД: 1.325 гр