

Банкетный зал «ТАРБИЯ»

Меню на персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Фруктовая ваза.....200гр.

Виноград, ананас, груша, апельсин, киви, грейпфрут, яблоки

Овощное ассорти.....70гр.

Томаты, огурцы, редис, зелень, сельдерей, сметана

Рыбная нарезка.....70гр.

Форель слабосоленая, креветки жареные, угорь, соус цезарь

Мясная нарезка.....70гр.

Утиная грудка запеч., конина в/к, куриная грудка в/к, колбаса пепперони/салями

Сырная нарезка.....50гр.

Пармезан, дор блю, моцарелла, фета, грец.орех

Брускетта с ростбифом.....30гр.

Тарталетка с икрой.....20гр.

Ассорти из орехов

Ассорти из сухофруктов

НА ВЫБОР:

- Жюльен с грибами.....1шт

Курица, шампиньоны, сливки, сыр пармезан

- Рулетик с баклажаном...30гр

Баклажан, сыр, чеснок

САЛАТ на выбор:

- С уткой и томленной грушей

Филе утки запеченная, груша томленная, авокадо, фисташки, заправленный фирменным соусом

- Цезарь с курицей

Запеченная куриная грудка с салатом айсберг, томатами, гренками, сыром пармезан и соусом Цезарь

- С хрустящим цыпленком

Куриное филе обжаренное, с овощами и салатом айсберг, заправленный фирменным соусом

СУП на выбор:

- Суп лапша с курицей
- Бульон с треугольником

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор:

- Утиная ножка конфи с овощами

Запеченная утиная ножка с овощами и вишневым соусом и картофелем бейби

- Телячьи щечки с картофельным пюре или молодым картофелем

Тушеные телячьи щечки с картофелем и соусом

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

ЧАЙ на выбор:

Ассам, Молочный улун,

Марокканский, Татарский

ВОДА С ГАЗОМ/ БЕЗ ГАЗА

МОРС

ДЕСЕРТЫ

При рассадке от 10 до 12 человек

Итого на персону 4500руб

Обслуживание +10%