

МАНЕЖ КАДЕТСКОГО КОРПУСА

Мероприятие

Манеж Первого Кадетского Корпуса

2016

Банкет

*Просим принять во внимание, цены могут изменяться с учетом инфляции, изменений цен поставщиков.
Обязуемся проинформировать обо всех изменениях цен в разумный срок.*



МАНЕЖ КАДЕТСКОГО КОРПУСА

Приветственный коктейль 1

ФРУКТОВЫЕ КАНАПЕ

Фруктовые шпажки - 2 шт. на персону

Маринованная груша в вине на шпажке 1/25

Карамелизированное яблоко с имбирем на шпажке 1/20

НАПИТКИ

Сок (апельсин, яблоко) 100 мл

Минеральная вода 100 мл

Приветственный коктейль 2

АССОРТИМЕНТ КАНАПЕ

Соленые холодные канапе - 3 шт. на персону

Лосось на имбирном кексе 1/25

Говядина «Восемь специй» 1/30

Цуккини гриль с сыром Фета 1/25

НАПИТКИ

Сок (апельсин, яблоко) 100 мл

Минеральная вода 100 мл



МАНЕЖ КАДЕТСКОГО КОРПУСА

Приветственный коктейль 3

АССОРТИМЕНТ КАНАПЕ

Соленые холодные канапе - 3 шт. на персону

Рулет из блина с лососем и мягким сыром 1/25

Говядина по-бургундски 1/25

Сыр с паприкой на пармезаново-оливковом крекере 1/25

Фруктовые шпажки - 1 шт. на персону

Маринованная груша в вине на шпажке 1/25

НАПИТКИ

Сок (апельсин, яблоко) 100 мл

Минеральная вода 100 мл

МАНЕЖ КАДЕТСКОГО КОРПУСА

Ужин - Меню 1

Ассортимент холодных закусок в центре стола

Рыбная тарелка: Террин из судака с оливками и вялеными томатами, Лосось слабой соли
Гравлакс, Ролл из шпинатного блина с лососем и сыром 1/20/20/20

Сельдь с отварным картофелем, луком и зеленью 1/60

Мясная тарелка: Куриный рулет с черносливом и курагой, Буженина, Говяжий язык 1/20/20/20

Салаты: Оливье с телятиной, Салат Нисуаз с консервированным тунцом,

Салат с куриным филе, огурцами и китайской капустой 1/80/80/80

Рулеты: Цуккини с острым сыром, Баклажаны с грибной икрой 1/30/30

Ассортимент свежих овощей 1/60

Соус горчичный и хрен 1/10/10

Хлебная корзина, масло 1/120/10

Основное горячее блюдо 50/50

Утиная грудка с тыквенным пюре и малиновым соусом 1/150/100/50

или

Торнедо из лосося с толченым запеченным картофелем,

томат черри, лимонно-сливочный соус 1/140/100/50

Десерт

Нежный бисквит с ванильным муссом и красными ягодами, ягодный соус 1/110/20

Общий выход:

1070 гр. на персону

Безалкогольные напитки

Кофе, чай 150 мл

Минеральная вода 500 мл

Морс 500 мл

МАНЕЖ КАДЕТСКОГО КОРПУСА

Ужин - Меню 2

Ассортимент холодных закусок в центре стола

Рыбная тарелка: Террин из судака с оливками и вялеными томатами, Лосось слабой соли
Гравлакс, Ролл из шпинатного блина с лососем и сыром 1/20/20/20

Сельдь с отварным картофелем, луком и зеленью 1/60

Мясная тарелка: Куриный рулет с черносливом и курагой, Буженина, Говяжий язык 1/20/20/20

Салаты: Оливье с телятиной, Салат Нисуаз с консервированным тунцом,

Салат с куриным филе, огурцами и китайской капустой 1/80/80/80

Рулеты: Цуккини с острым сыром, Баклажаны с грибной икрой 1/30/30

Ассортимент свежих овощей 1/60

Соус горчичный и хрен 1/10/10

Хлебная корзина, масло 1/120/10

Горячая закуска

Жульен с грибами 1/125

Основное горячее блюдо 50/50

Куриный рулет по-суворовски с картофельным макером и овощами 1/140/100/50/50
или

Торнедо из лосося с толченым запеченным картофелем,
томат черри, лимонно-сливочный соус 1/140/100/50

Десерт

Нежный бисквит с ванильным муссом и красными ягодами, ягодный соус 1/110/20

Общий выход:

1195 гр. на персону

Безалкогольные напитки

Кофе, чай 150 мл

Минеральная вода 500 мл

Морс 500 мл

МАНЕЖ КАДЕТСКОГО КОРПУСА

Ужин - Меню 3

Индивидуальная мини-закуска

Мимоза с лососем 1/100 подается в мартинке

Ассортимент холодных закусок в центре стола

Рыбная тарелка: Террин из судака с абрикосовым соусом, Лосось слабой соли Гравлакс, Ролл Восток-Запад с сельдью 1/20/20/20

Мясная тарелка: Куриное филе гриль, Буженина со специями, Говяжий язык, Сальтикон из говядины на ржаном тосте с хреном 1/20/20/20/20

Салаты: Оливье с говядиной, Салат Цезарь с креветками, Салат куриный в азиатском стиле 1/80/80/80

Рулеты: Цуккини с копченой треской, Баклажаны с грибной икрой и орехами 1/30/30

Ассортимент свежих овощей с соусом Раит 1/60/10

Соус горчичный и хрен 1/10/10

Хлебная корзина, масло 1/120/10

Горячая закуска

Жульен с курицей и грибами 1/125

Основное горячее блюдо 50/50

Медальон из говядины с картофельным макером, вязанкой из овощей, томат черри, соус деми глянс с зерновой горчицей 1/150/100/50

или

Филе судака с овощными таглиателли, соус Паприка 1/140/80/50

Десерт

Творожный чизкейк, ягодный соус 1/110/20

Общий выход:

1255 гр. на персону

Безалкогольные напитки

Кофе, чай 150 мл

Минеральная вода 500 мл

Морс 500 мл

МАНЕЖ КАДЕТСКОГО КОРПУСА

Ужин - Меню 4

Индивидуальная мини-закуска

Креветка с муссом из тыквы и соусом из красных ягод 1/100 *подается в мартинке*

Ассортимент холодных закусок в центре стола

Рыбная тарелка: Копченый угорь, Лосось слабой соли Гравлакс,

Ролл из шпинатного блина с красной икрой и сливочным сыром 1/20/20/20

Мясная тарелка: Галантин из мяса птицы с курагой, Ростбиф с чесноком и розмарином,

Говяжий язык 1/20/20/20

Салаты: Овощи-гриль с сыром и кедровыми орешками, Салат Цезарь с куриным филе,

Салат с копченой треской 1/80/80/80

Рулеты: Цуккини с Фетой и зеленью, Баклажаны с сыром 1/30/30

Ассортимент маринованных овощей: белая и красная капуста, черри, корнишоны 1/60

Ассортимент свежих овощей с соусом Раит 1/60

Соус горчичный и хрен 1/10/10

Хлебная корзина, масло 1/120/10

Горячая закуска

Лосось со шпинатом и соусом Бешамель 1/100

Основное горячее блюдо 50/50

Филе телятины на пармезаново-оливковом крекере,

Мильфей из овощей, табачный соус 1/150/100/50

или

Филе палтуса с овощным Рататуем, соус Паприка 1/140/100/50

Десерт

Шоколадный Фелантин с апельсиновым мармеладом,

ванильным мороженым и орехами 1/110/30

Общий выход:

1300 гр. на персону

Безалкогольные напитки

Кофе, чай 150 мл

Минеральная вода 500 мл

Морс 500 мл

сервисный сбор