Банкетное меню

Кафе «3 Мушкетера»

Предложение № 1

Холодные закуски

(на общем столе на 6 персон, все собственного производства)

Большое плато закусок «Королевский двор»	1000 гр.
Овощная нарезка «Ну, куда без овощей?»	500 гр.
Соленое блюдо «Калитатиф»	500 гр.
Мясная горка «Гасконский двор»	500 гр.

Салаты

(на общем столе на 4 персоны 800 гр.)

«Бургундский»
(ветчина, сырокопченая домашняя колбаса, буженина, картофель, солёный огурец, яйцо, зеленый горошек, фирменная заправка)

«Фрейлина королевы»
(маринованная утка, помидоры черри, грейпфрут, салатный микс, соус (дижонская горчица, сметана, соевый соус, лимонный сок))

Горячее блюдо (порционное 200/100 гр.)

Оригинальный банкетный плов из телятины «Дивин»

Горячие блюда (порционное , на выбор)

Индейка «Жозефина» с печеными овощами	150/150 гр.
Рыба в сливочном соусе «Великий Дофин» с картофель «Карнавал»	120/30/150 гр.

Напитки на 1 персону

Морс в ассортименте	500 мл.
Вода (местного производства) с газом и без газа	300 мл.

Отличного настроение на корпоративную встречу!

Банкетное меню

Кафе «3 Мушкетера»

Предложение № 2

Холодные закуски

(на общем столе на 6 персон, все собственного производства)

Закуска «Мушкетеров» 800 гр.
(нежное домашнее сало с прослойкой, маринованный огурчик, хрустящие гренки с чесноком, хреном и горчицей, домашняя колбаса, копченое мясо)

Закуска «Придворных» 550 гр.
(картофель отварной с маринованной селедочкой, луком и квашеной капустой)

«Комплимент французским гостям от Черноморья» 700 гр.
(жареная барабуля с лимоном и укропом)

Салаты

(на общем столе на 4 персоны 800 гр.)

«Охотничий»
(индейка, маринованный огурчик, лук, яйцо, орех, кукуруза, морковь, руккола, пряная заправка)

«Морской Шик & Шарм»
(рапан, креветки, жареные мидии, лосось малосоленый, икра красная, огурец, сыр, яйцо, соус «Цезарь»)

Горячее блюдо (порционное 155 гр.)

Жульен «Рауль де Бражелон» (курица, грибы)

Горячие блюда (порционное , на выбор)

Сковородка «Кардинал Мазарини» 150/170/30 гр.
(печень, бекон, картофель, болгарский перец, квашеный огурец и лук)

Куриное филе «от Бэкингема» 30/175 гр.
(филе запеченное с ананасом и грецким орехом в кисло-сладком соусе с овощным сате)

Напитки на 1 персону

Сок в ассортименте 500 мл.

Вода (местного производства) с газом и без газа 300 мл.

Вам нужны закуски, чтобы изменить то, что под силу, и вино, чтобы принять остальное, а мы подадим и то, и другое!!!

Банкетное меню

Кафе «3 Мушкетера»

Предложение № 3

Холодные закуски

(на общем столе на 6 персон, все собственного производства)

Большая тарелка французских паштетов и свежий домашний жареный хлеб	800 гр.
Овощная нарезка «А-ля Генриетта Стюарт»	550 гр.
Соленья домашней заготовки «от Рауля»	500 гр.

Салаты

(на общем столе на 4 персоны 800 гр.)

Салат-коктейль «Монплезир»
(курица отварная, огурец, яйцо, чернослив, орехи, зелень, заправка)

Сельдь «под – шубой»
(классическое приготовление)

Горячие блюда (порционное , на выбор)

Телятина с овощами (в перечном соусе и хрустящим лавашом)	180/200 гр.
Куриный рулет «Герцог де Бофор» (запеченный в горчично-медовом соусе с рисом и овощами «Ту кулёр»)	180/150 гр.
«Кальмар от де Тревиля» (в сметанном соусе на картофельной подушке)	120/150 гр.

Напитки на 1 персону

Сок в ассортименте	500 мл.
Вода (местного производства) с газом и без газа	300 мл.

Когда любовь и мастерство соединяются, рождается шедевр!!!