

МЕНЮ ФУРШЕТУ

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

Тарталетки з мусом із копченої курки/мусом із лосося/ пате із курячої печінки

Кіш Лорен з куркою/лососем/овочами

Мінікруасан з лососем/лососем та руколою/пармою/чорізо

Українське канапе з мусом із сала/картоплі та молодим оселедцем

Рулет з норвезького лосося

Сендвіч-багет з дорблю та чорізо/моцареллою та соусом песто/з мусом

із слабосоленого лосося

Сендвіч норвезький

ПЕРШІ СТРАВИ

Уха по-царськи

Солянка

Суп овочевий з куркою

САЛАТИ

Салат фатуш в чарці

Салат магре

Seafood Салат

Салат з квасолею і тунцем

Мікс салат з копченою куркою/запеченим курячим філе/маринованою телятиною

Салат із запечених овочів/свіжих овочів з кускусом

Салат із запеченої макрелі

Салат пінцімоні з соусом песто

Салат олів'є-мізон з телятиною і заправкою Цезар

Сирний салат з кукурудзою та яйцем

Салат із свіжих овочів та з оливковою олією

Салат з цукіні, м'ятою і бебі моцарелою

Салат Вальдорф

Салат по-домашньому

Салат із запечених перців та козячим сиром

Салат Шопський/Цезар з куркою/Тбілісі/Мюнхенський

Оселедець під шубою

Салат з шпинатом і креветками

Салат з кус кусом

BANKHOTEL

ART • CONGRESS HALL



МЕНЮ ФУРШЕТУ

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Курка карі з соусом айолі

Курка по-східному в арахісовому соусі

Курка з пармезаном із соусом пепероната

Аранчіні з томатним чатні

Фініки в беконі з соусом BBQ

Аранчіні з беконом і соусом місо

ОСНОВНІ СТРАВИ

Телятина в строгановському стилі/Телятина відварна/Телятина по-мексиканськи
(тушкована)

Мінікотлети по-київськи

Свинина запечена в хоспері

Баранина запечена у пиві

Запечена макрель з овочами у селянському стилі

Філе морського окуня на грилі

Ребра в соусі BBQ/Куряче бедро BBQ

Куряча печінка у мюнхенському стилі з цибулею порей
Стейк із судака

Рибний шніцель із сиром фета

Кнелі парові з куркою

Шніцель курячий

Відварна телятина в консоме

Риба запечена з овочами (макрель)

Съомга фарширована овочами

Рис з овочами

Курка у соусі карі

Макрель з овочами терне

ГАРНІРИ

Ризото класичне

Картопля запечена з підчеревиною

Ніжний рис "Басматі" з вершковим маслом і зеленою

Рис на пару з вершковим маслом

Гратен із цвітної капусти та брокколі

Гарнір із чечевиці

Гратен із картоплі

BANKHOTEL

ART • CONGRESS HALL



МЕНЮ ФУРШЕТУ

ДЕСЕРТИ

Шоколадний Брауні з малиною

Шоколадний Брауні з фундуком

Паташу ванільний

Паташу фісташковий

Паташу горіховий

Паташу шоколадний

Сезонні фрукти та ягоди на шпажці

Сухофрукти/горіхи

Зефір

Печиво Зебра

Даніш з родзинками

Міні-круасан з шоколадом

Карамельний мафін

Міні круасан

Шоколадний мафін

Апельсиновий мадлен

Кекс з родзинками

Кекс карамельний з бананом і молочним шоколадом

Вишневий тарт з мигдалевим кремом

Наполеон

Пиріг яблучний з мигдалем

Медівник

НАПОЇ

Узвар

Компот

Лимонад власного виробництва

Кава

Кава з молоком

Чай

Чай з лимоном