

МЕНЮ № 3 КОРПОРАТИВ (на 64 чел.)

Цена: по 3500 руб. на одного человека

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (общие закуски рассчитаны на 4 человека)

«Цезарь» в тарелках 64 шт. (Выход 180 г.)

Грудка куриная обжаренная, салат «Айсберг», черри, яйцо, сыр, соус «Цезарь», гренки, зелень

Мясное ассорти 16 шт. (Выход 75 г.)

Язык отварной, корейка свиная, говядина отварная, куриный рулет, зелень

Рыбное ассорти 16 шт. (Выход 85 г.)

Семга, масляная рыба, филе сельди, лук маринов., лимон, зелень, маслины

Овощное ассорти 16 шт. (Выход 90 г.)

Свежий огурец, перец болгарский, опята маринованные, корнишоны, морковь по-корейски, черри маринованные, зелень

Рүлеты из лаваша 64 шт. (Выход 55 г.)

Сёмга, сыр сливочный, масло сливочное, зелень майонез

Шарики «Закусочные» **64 шт.** (Выход 55 г.)

Сыр «Российский», яйцо, чеснок, оливка, майонез

«Радуга» (в маленьких таралетках) 64 шт. (Выход 50 г.)

Говядина, ветчина, свежий огурец, помидор, яйцо, сыр, майонез, зелень

Канопе «Лёгкие» **64 шт.** (Выход 60 г.)

Огурец свежий, креветка в панировке, маслина или оливка

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО:

1. Отбивная из свинины 64 шт.

Карбонад свиной, помидор, лук пассированный, сыр, майонез (Выход 150 г.)

1. Картофель запеченный **64 шт.** (Выход 200 г)

Картофель, масло растительное, специи

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА:

Филе горбуши в сливочно-грибном соусе 64 шт. (Выход 100 г)

Филе горбуши, сыр, сливочно-грибной соус, зелень

Хлеб черный и белый

Морс 32 л (по 0,5 л на человека)