

МЕНЮ № 2 **КОРПОРАТИВ (на 56 чел.)**

ЦЕНА: ПО 3450 руб. НА ОДНОГО ЧЕЛОВЕКА

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (общие закуски рассчитаны на 4 человека)

«МИКС» салат в тарелках 56 шт. (Выход 180 г.)

Говядина, пекинский салат, свежий огурец, помидор, перец болгарский, семя кунжутное обжаренное, сыр, зелень, масло растительное острое.

Мясное ассорти 14 шт. (Выход 75 г.)

Корейка свиная, рулет куриный, говядина отварная, сервелат, зелень

Рыбное ассорти 14 шт. (Выход 85 г.)

Семга, филе сельди, масляная рыба, картофель отварной в укропе с маслом, лук маринованный, лимон, зелень, оливки, маслины

Овощное ассорти 14 шт. (Выход 85 г.)

Огурец свежий, перец болгарский, капустный салат, морковь по-корейски, корнишоны, опята маринованные.

Тарталетки с сёмгой 56 шт. (Выход 55 г.)

Тарталетка песочная, творожный сыр, сёмга, масло сливочное ??, зелень

Профитроли 56 шт. (Выход 50 г.)

Огурец, яйцо, крабовые палочки, зелень, майонез

Шампиньоны, запеченные под сыром 56 шт. (Выход 55 г.)

Сыр, специи, масло растительное

Помидоры фаршированные 56 шт. (Выход 60 г.)

Сыр, яйцо, майонез, чеснок, зелень

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО:

1. Отбивная из курицы (или филе горбуши в сметане) 56 шт.

Филе куриное, помидор, сыр, майонез (Выход 150 г)

1. Картофель запеченный 56 шт. (Выход 200 г)

Картофель, масло растительное, специи

ИЛИ: Жаркое в горшочке 56 шт. (говядина, картофель, шампиньоны, помидор, морковь, лук, сметана, зелень) (Выход 350 г)

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА:

2. Шашлычок из свинины на деревянной шпажке 56 шт.

Вырезка свиная, помидор, специи (Выход 100 г)

+ Соус томатный с зеленью, лук маринованный

МОРС 28 л (по 0,5 л на 1 чел.)

Хлеб чёрный и белый