МЕНЮ № 4 КОРПОРАТИВ (на 36 чел.)

Цена: по 3500 руб. на одного человека

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (общие закуски рассчитаны на 4 человека)

«Мечта» в креманках	36	шт.	(Выход 180 г.)
Язык, филе куриное, ветчина, свежий огурец, яйцо, сыр, зелень, майонез			
Мясное ассорти Язык говяжий, корейка свиная, курины	9 й рул	<u>шт.</u> іет, говяди	(Выход 75 г.) на отварная, зелень
Рыбное ассорти Семга, масляная рыба, филе сельди, лим		<u>шт.</u> елень, масл	
Овощное ассорти 9 шт. (Выход 90 г.) Огурцы свежие, перец болгарский, морковь по-корейски, шампиньоны, корнишоны, черри маринованные, зелень			
Парад сыров Сыр «Моцарелла», «Маасдам», «Парме и виноградом	9 зан» (<u>шт.</u> со шпажка	(Выход 50 г.) ми, с орехом, мёдом
Профитроли с грибной икрой Шампиньоны, лук, масло сливочное, сп			(Выход 55 г.)
Канапе «Лёгкие» Огурец свежий, креветка в панировке, м			`
Рулет из лаваша Творожный сыр, свежий огурец, чеснов		<u>шт.</u> ень, масло	
<u>ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО:</u>			
1. Отбивная из свинины 36 шт. (или филе горбуши в сметане) Карбонад свиной, помидор, сыр, лук пассированный, майонез (Выход 150 г.)			
1. Картофель, запечённый с сыром Сыр, соус сметанно-майонезный, масло			(Выход 200 г.)
ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА:			
2. Шашлык из свинины (70 г) + Люля кебаб из курицы (70 г)			
Соус томатный 9 шт.			
Хлеб черный и белый МОРС	18 J	П	(по 0,5 л на 1 чел.)