











КОРПОРАТИВНОЕ МЕНЮ УСАДЬБЫ ВЕРАГИ

Условные обозначения:

-  вегетарианское блюдо  острое
-  горячая подача  блюдо с рыбой
-  готовится на BBQ

ПЕРЕКУС


Подается на общих блюдах. Состоит из 4 позиций Выход на человека - 300 гр.

- Кесадилья с курицей
- Кесадилья с печеными овощами 
- Мини клаб-сэндвичи с ветчиной и сыром
- Мини клаб-сэндвичи с сыром и томатом 
- Мини-бургеры с куриной котлеткой
- Хумус с чесночной лепешкой 
- Салат греческий в моно-порциях 
- Салат с курицей и сельдереем 
- Суп на выбор

- Лапша Пад Тай (*рисовая лапша, цыпленок, яйцо, соус пай тай, арахис*)

- Лапша с грудинкой (*лапша удон, грудинка, сельдерей, арахис, яйцо*)

- Лапша с курицей и фасолью (*лапша удон, цыпленок, фасоль стручковая, грибы, арахис, кинза*)








- Цыпленок вок с рисом (*филе куриное, зелёный лук, перец чили, рис, устричный соус*) 


- Свинина вок с овощами (*свинина, перец, стебель сельдерея, устричный соус, соус сладкий чили, корица*)

ЗАКУСКИ


В стоимость банкета входит 5 холодных и 1 горячая закуска.

Выход указан на человека.




- Мясная нарезка классическая / 75 гр.
- Мясная нарезка в национальном стиле / 75 гр.
- Ассорти из свежих овощей / 75 гр. 
- Ассорти из маринадов / 75 гр. 
- Яйца фаршированные грибами / 75 гр. 
- Закуска из сельди с картофелем / 75 гр. 
- Рулетики из баклажанов / 75 гр. 
- Закуска капрезе / 75 гр. 
- Цукини с сыром фета и черри / 75 гр. 



- Цезарь ролл / 75 гр.
- Фиш ролл / 75 гр. 



- Ролл с бужениной / 75 гр.

- Ролл с печеными овощами / 75 гр. 

- Ролл с ростбифом / 75 гр.

- Жульен из птицы в тарталетках / 90 гр. 
- Жульен из рыбы в тарталетках / 90 гр.  

- Сыр сулугуни запечённый в лаваше / 90 гр.  

- Шампиньоны фаршированные / 90 гр.  

САЛАТ-БАР

Классический салат-бар. 17 позиций на выбор. Выход на человека - 150 гр.

- салат микс
- огурец свежий
- томат свежий
- перец свежий
- сыр российский
- сыр фета
- сыр моцарелла в рассоле
- капуста брокколи
- морковь свежая
- маслины
- кукуруза
- филе птицы
- сухарики
- гренки
- ветчина
- заправка бальзамическая
- заправка сметанно-чесночная
- заправка соево-майонезная
- оливковое масло
- кунжут
- семечки
- соль
- перец

ПАСТА БАР

Выход на человека - 200 гр. Входят все позиции.

- паста фарфалле
- паста пенне
- соус помodoro
- сливки
- соус болоньезе.
- филе птицы
- лук порей
- перец
- цукини
- сыр пармезан
- базилик

БУРГЕР БАР

Выход на человека - 200 гр. Входят все позиции.

- булочки для бургеров
- котлеты из говядины
- котлеты из фалафеля
- огурец соленый
- лук красный
- томат
- салат латук
- сыр для бургеров
- соус барбекю
- соус чесночный


ГОРЯЧЕЕ

В стоимость входят 2 горячих блюда и 2 гарнира. Выход на человека - гарнир 120 гр., горячее - 150 гр.

- Фирменный шашлык из свинины
- Шашлык из курицы
- Крылья куриные в чесночно-соевом маринаде
- Бедро куриное с розмарином и чесноком
- Колбаски барбекю
- Плов в казане
- Картофельные дольки
- Картофель по-домашнему
- Овощная капаната

СОУСЫ

2 соуса на выбор. Выход указан на человека.

- Соус медово-горчичный / 30 гр.
- Соус пряный с кинзой / 30 гр. 
- Соус тар тар / 30 гр.
- Соус барбекю / 30 гр.

Стоимость организации банкета на человека - от 40\$. Перекуса - от 5\$ на человека. В стоимость входит обслуживание поваров, официантов, оформление блюд, сервировка, мойка посуды. Меню согласовывается на встрече с шеф-поваром. Расчёт производится по курсу НБ РБ в день оплаты.