









КОРПОРАТИВНОЕ МЕНЮ УСАДЬБЫ ВЕРАГИ

Условные обозначения:

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

ПЕРЕКУС


Подается на общих блюдах. Состоит из 2 позиций (или 4 позиций в соотношении 50/50). Выход на человека - 300 гр.

- Кесадилья с курицей
- Кесадилья с печеными овощами 
- Мини кляб-сэндвичи с ветчиной и сыром
- Мини кляб-сэндвичи с сыром и томатом 
- Мини-бургеры с куриной котлеткой
- Плов в казане
- Салат греческий в моно-порциях 
- Салат с курицей и сельдереем
- Суп на выбор (холодник, борщ, уха, щи, солянка, перловый, бульон, суп-пюре)

- 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) 

ЗАКУСКИ

В стоимость банкета входит 4 закуски. Выход указан на человека.

- Мясная нарезка классическая / 75 гр.
- Ассорти из свежих овощей / 75 гр. 
- Ассорти из маринадов / 75 гр. 
- Рулетики из ветчины / 75 гр.
- Закуска капрезе / 75 гр. 
- Цукини с сыром фета и черри / 75 гр. 
- Цезарь ролл / 75 гр.
- Фиш ролл / 75 гр. 
- Ролл с печеными овощами / 75 гр. 
- Ролл с ростбифом / 75 гр.
- Цукини с мясным фаршем / 75 гр.
- Мини бургеры в ассортименте / 75 гр.
- Торта салата с тунцом / овощами / сыром / 90 гр.
- Шарики из домашнего сыра в ассортименте / 75 гр.
- Жульен из птицы в тарталетках / 90 гр. 
- Жульен из рыбы в тарталетках / 90 гр.  
- Сыр сулугуни запечённый в лаваше / 90 гр.  
- Крылышки под соусом на темном пиве / 90 гр. 

САЛАТ-БАР

Классический салат-бар.

Выход на человека - 150 гр.

- салат микс
- огурец свежий
- томат свежий
- перец свежий
- филе птицы
- ветчина
- кукуруза
- сыр российский
- сыр брынза
- морковь свежая
- маслины
- сухарики
- заправка бальзамическая
- соус сметанно-чесночный
- соус французский
- оливковое масло
- соль
- перец

В качестве альтернативы можем предложить вегетарианский салат-бар.

Дополнительно можем предложить VIP салат-бар.

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 - 230 гр.

- Шашлык из курицы
- Фирменный шашлык из свинины
- Крылья куриные в чесночно-соевом маринаде
- Бедро куриное с розмарином и чесноком
- Свиные ребрышки
- Цыпленок табака
- Картофельные дольки с розмарином и чесноком
- Картофель по-домашнему
- Жареные овощи
- Стручковая фасоль

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.

Ориентировочная стоимость организации банкета на человека - от 40\$. 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.