



Tartes de Marie

www.tartesdemarie.com

Банкетное меню из расчета на 1 персону

1200г / 1300грн.

Холодные закуски:

Хлебная корзина(гриссини, чабатта, багет французский, ржаной)

Плато из свежих овощей с дипами : гуакамоле, тцацки, сырный

Рыбное плато: гравлакс из лосося, севиче из сибаса с песто и цитрусами, попкорн из мидий с соусом тартар

Сыры: шарики из крем сыра с арахисовой крошке, мягкий козий сыр, джугас, дорблю, бри (подаются с медом, жареным миндалем и сезонной ягодой)

Мясные позиции: мортаделла , хамон, чоризо, салями, французские колбаски с плесенью(подаются с маринованными перчиками и клюквенным соусом)

Рулетки из запечённых баклажанов с рукколой и пармезаном

Тартар из говядины на рисовом чипсе с маринованной черемшой

Блинный торт со сливочным сыром, слабосоленым лососем и красной икрой

Микс закусок на шпажке:

-чоризо, вяленый томат, оливка, старый олендер

-креветка, ананас гриль на розмариновой веточке

-мини моцарелла, черри томат, базилик

Салаты:

-с цыпленком, манго, авокадо и микс салатом (с цитрусовым дрессингом)

- с печеными перцами, фетой, рукколой и кедровыми орешками

-с грушей, дорблю и хрустящим беконом

Горячие закуски:

Мини киш 4 сыра с клюквенным соусом и зеленым салатом

Фаршированные шампиньоны с панчеттой, фундуком и пармезаном

Основное горячее:

Свиные медальоны в соусе барбекю с грибным соусом

Рулетки из индейки с моцареллой, базиликом и черри томатами

Запеченный лосось с тахини, медом и имбирем

Гарниры:

Микс овощей-гриль

Картофельное пюре с маскарпоне и шнит-луком

Стручковая фасоль с кунжутом в белом вине

Б/Н:

Компот

Вода

Предложение включает в себя сервировочную посуду и посуду для гостей.

Текстиль, мебель, декор и обслуживание просчитывается отдельно