



Меню на 20 персон

20 человек

1 стол

Фуршетный стол :

Игристое *можно свое*

Канapé и (или) фрукты **по запросу !**

Холодные закуски и салаты:

Рыбная тарелка 460 гр	4 пор(по1250 руб)
Мясная тарелка 460 гр	4 пор (по 950 руб)
Зеленый салат с тунцом и авокадо 350 гр	4 пор (по 690 руб)
Сырная тарелка 180 гр	3 пор (по 950 руб)
Овощной салат с баклажанами и грецкими орехами 400 гр	3 пор (по 590 руб)
Салат «Ромен» с курицей и тигровыми креветками 350 гр	4 пор (по 650 руб)
Мясной салат с жареными грибами 350 гр	4 пор (по 500 руб)
Салат с копченой уткой 350 гр	4 пор (по 590 руб)
Карпаччо из лосося 350 гр	4 пор (по 800 руб)
Сельдь с отвар. картофелем или сельдь по шубой 350 гр	3 пор (по 450 руб)
Салат с пармской ветчиной и дыней 350 гр	4 пор (по 790 руб)
<u>Капрезе (помидоры , моцарелла , базилик , оливк. масло) 350 гр</u>	<u>3 пор (по 790 руб)</u>
	33 220 руб

Горячие блюда на выбор (уже с гарниром) :

Стейк «Albion»	1250 руб		
Филе лосося гриль -	980 руб	20 пор	22 000 руб
Хлеб собст. выпечки	100 руб	10 пор	1000 руб
<u>Масло</u>	<u>50 руб</u>	<u>6 пор</u>	<u>300 руб</u>
			23 300 руб

Алкобольные и безалкогольные напитки:

Морс домашний 300 руб/ литр -	12 л	3600 руб
Минеральная вода 0,5 л по 120 руб	12 бут	1440 руб

Вино белое или красное сухое (Италия) по 1750 руб 4 бут 7000 руб

Остальной алкоголь можно свой

Кофе и чай (по 150 руб) по факту
12 040 руб

Десерт :

Вишневый штрудель с мороженым (по 250 руб) **по факту**

Ориентировочная стоимость мероприятия : 68 560 руб
+ 10 % (обслуживание)

Вес продуктов на одну персону ~ 1,3 кг

Вадим , директор ресторана «Альбион Диккенс» +7 952 380 40 22

