

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

на 1 персону 2000 руб

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ В ОБЩЕЙ ПОДАЧЕ

Сырный сет 40/10

(дор блю, пармезан, камамбер с медом, виноградом и грецким орехом)

Мясной сет 60/10/10

(Буженина запеченная с пряными травами, индейка копченая, колбаса с/к с соусом сливочный хрен)

Овощной сет 90/10

(Огурцы, томаты, перец болгарский, маслины, зелень с соусом Ранч)

Бочковые соленья 70

(капуста маринованная, корнишоны и помидоры черри с прямыми травами)

Сельдь домашнего посола с молодым картофелем 100/20

Запеченные баклажаны с сыром Фета под соусом Песто 60

Рулетики из лаваша со слабосоленым лососем 60

Лосось слабосоленый с прямыми травами 50/10/10



САЛАТ В ОБЩЕЙ ПОДАЧЕ

Оливье с телятиной 150



ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ САЛАТ НА ВЫБОР

Цезарь с мясом цыпленка 230

Цезарь с креветками 210

Цезарь с лососем 210

Салат Греческий 190

Салат из запеченной буженины и копченой индейки под соусом Ранч 230

Салат Оливье с копченой индейкой 200

Микс-салат со свежими овощами и грибами под имбирной заправкой 200



ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жюльен с мясом цыпленка, грибами и сливочным соусом 120



ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Свинина по-Французски с молодым картофелем 180/150

Куриная грудка с грибами под сыром и запеченым картофелем 150/150

Шашлык из курицы с молодым картофелем 150/150/50/40/30

Шашлык из свинины с молодым картофелем 150/150/50/40/30

Хлеб домашний 40

Морс Ягодный 0,5 л



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ
НА 1 ПЕРСОНУ