

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №1 (1500 РУБЛЕЙ)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

МЯСНОЕ АССОРТИ буженина собственного приготовления, нежный рулет из курицы с паприкой, террин с острым перцем из говядины и курицы. Подается с апельсинами, листьями салата и острым соусом	ВЫХОД В ГР. 25 / 25 / 25
ЛОСОСЬ ШЕФ-ПОСОЛА лосось слабой соли с лимоном, маслинами и зеленью	20 / 10
АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ КРУПНО НАРЕЗАННЫХ ОВОЩЕЙ И САДОВОЙ ЗЕЛЕНИ свежие помидоры, огурцы, перец болгарский, редис, салатный микс, зелень	15 / 10
БЛИННЫЕ РУЛЕТКИ С ЛОСОСЕМ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ	50
СОЛЕНЬЯ БОЧКОВЫЕ огурцы соленые, капуста квашеная, томаты маринованные	60

САЛАТЫ

САЛАТ «ОЛИВЬЕ» С БУЖЕНИНОЙ И МОЛОДЫМ ГОРОШКОМ	75
САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ куриная грудка, обжаренная на гриле в травах, сыр пармезан, салатный микс, томаты черри, фирменный соус	75

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР)

КУРИНАЯ ГРУДКА В АПЕЛЬСИНОВОМ МАРИНАДЕ куриное филе гриль со специями	120 / 40
СУДАК ГРИЛЬ СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ	120 / 40

ГАРНИРЫ (НА ВЫБОР)

КАРТОФЕЛЬ «ФРИ»	150
ХРУСТЯЩИЕ ДОЛЬКИ КАРТОФЕЛЯ «АЙДАХО» С ЧЕСНОКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ	150

ХЛЕБ / ВЫПЕЧКА

ХЛЕБ СОБСТВЕННОЙ ВЫПЕЧКИ (подается с маслом и специями)	50 / 20
--	----------------

НАПИТКИ

МОРС ЯГОДНЫЙ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ	200
КОФЕ ЗЕРНОВОЙ / ЧАЙ (сахар, молоко, лимон)	200

выход на 1 человека 745 гр + напитки