

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №3 (2500 рублей)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ИКРА ЛОСОСЕВАЯ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ	выход в гр. 10/10/30
РЫБНОЕ АССОРТИ (лосось шеф-посола, кальмары, маринованные в вине, клыкчак х/к, рулет из судака и форели. Подается с лимоном, лаймом, маслинами и зеленью)	15/15/15/15
РАЗНОСОЛЫ (Огурцы соленые, капуста квашеная, томаты маринованные)	60
АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ КРУПНО НАРЕЗАННЫХ ОВОЩЕЙ И САДОВОЙ ЗЕЛЕНИ (свежие помидоры, огурцы, перец, зелень. Подаются с маслом)	10/10/10/10
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 соусом «хрен»)	25/25/25

САЛАТЫ

САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ» (салат из свежих овощей с сыром фета и масляной заправкой)	75
САЛАТ ИЗ ОБЖАРЕННОГО КУРИНОГО ФИЛЕ, САЛАТА «АЙСБЕРГ», ЧЕРРИ, ЗАПРАВКИ «ЦЕЗАРЬ»	75
САЛАТ «МОРСКОЙ БРИЗ» (с соусом песто и кальмарами)	75

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЖУЛЬЕН ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ	100
--------------------------------	-----

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР)

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНИНЫ ПО-ФРАНЦУЗСКИ	150
СУДАК СО СПАРЖЕЙ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ	150/30

ГАРНИРЫ (НА ВЫБОР)

ХРУСТЯЩИЕ ДОЛЬКИ КАРТОФЕЛЯ «АЙДАХО» С ЧЕСНОКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ	150
ОВОЩИ НА ПАРУ (цветная капуста, брокколи, морковь)	150

ХЛЕБ/ВЫПЕЧКА

ХЛЕБ СОБСТВЕННОЙ ВЫПЕЧКИ (подается с маслом и специями)	30
ПИРОЖКИ ФУРШЕТНЫЕ (с капустой, мясом)	2*30

ДЕСЕРТЫ

ФРУКТЫ (сезонные фрукты)	100
---------------------------------	-----

НАПИТКИ

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

выход на 1 человека 1100 гр + напитки