

# Банкетное предложение

НА ПЕРСОНУ

4450 Р

ВЫХОД - 1400 г.

## ЗАКУСКИ

Рыбное плато (лосось шеф-посола, подкопченная форель, масляная рыба)	60 г
Куриный рулет с черносливом и брусничным конфитюром	70 г
Пастроми из говядины с соусом «Вителло тонато»	100 г
Свинина запеченная с прованскими травами, с дижонской горчицей	60 г
Роллы из ветчины с сырным кремом	80 г
Плато свежих овощей с мятно-йогуртовой заправкой	80 г
Ассорти домашних солений (малосольные черри и огурцы, пряная хрустящая капуста, острая морковь)	50 г
«Капрезе» с розовыми томатами	100 г

## САЛАТЫ

С копченым палтусом, жареным картофелем и перепелиным яйцом (микс салатов, слайсы малосольного огурца, копченый палтус, перепелиное яйцо, зеленый лук, апельсиновая заправка)	100 г
С пастроми из говядины с соусом «малиновый винегрет» (пастроми из говядины, микс зеленых салатов, свежие овощи, тыквенные семечки, соус Малиновый винегрет)	100 г
«Оливье» с ветчиной и домашним майонезом	100 г

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ НА ВЫБОР

Молодой кабачок запеченный с моцареллой и розовыми томатами, с зеленым маслом	100 г
Кесадилья с цыпленком и овощами	100 г

## ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Филе форели со сливочным соусом, пряным рисом и овощным соте	300 г
Филе цыпленка фаршированное сыром «фета» и вяленными томатами, с картофелем Стоун	300 г
Свиная шейка с кукурузой гриль, жаренной капустой и соусом Сальса	300 г

\* \* \*

Хлебная корзина с зеленым маслом	100 г
----------------------------------	-------