

# Банкетное предложение

НА ПЕРСОНУ

**3800 Р**

ВЫХОД - 1300 г.

## ЗАКУСКИ

|   |       |
|---|-------|
| Форель слабой соли с оливками и сливочным кремом  | 60 г  |
| Ассорти колбас и ветчин   | 70 г  |
| Буженина домашняя, с кремом из корня хрена  | 100 г |
| Подкопченная куриная грудка с брусничным желе   | 60 г  |
| Плато свежих овощей с мятно-йогуртовой заправкой  | 80 г  |
| Ассорти домашних солений (малосольные черри и огурцы, пряная хрустящая капуста, острая морковь) | 80 г  |
| Брускетта с печеными овощами  | 50 г  |

## САЛАТЫ

|  |       |
|--|-------|
| Из печеной тыквы с сыром «фета» (печеная тыква, сыр «фета», черри, оливковая заправка)   | 100 г |
| С куриной грудкой гриль (куриная грудка, микс салатных листьев, огурец, черри, обжаренный картофель стоун, перепелиное яйцо, оливковая заправка) | 100 г |
| «Фермерский» (домашняя буженина, цыпленок, жаренные шампиньоны, маринованные огурчики, черри, домашний майонез)                                  | 100 г |

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

|  |       |
|--|-------|
| Жульен с курой и грибами в хрустящей булочке         | 100 г |
| Брошет из куриной грудки в соусе терияки, с паприкой | 100 г |

## ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

|  |       |
|--|-------|
| Филе судака под овощным маринадом с пряным рисом                 | 300 г |
| Куриная грудка на гриле с овощами и сливочным соусом             | 300 г |
| Запеченная свинина с томатами и сыром с картофелем по-деревенски | 300 г |

\* \* \*

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