



**Банкетное меню  
2 900 рублей на персону**

Наименование:

Выход:

**Холодные закуски:**

**Рыбное ассорти**

80/26

*Лосось шеф-посола с цитрусовыми нотками, масляная рыба с оливками и лимоном*

**Мясное плато**

80/27

*Ассорти из сочного ростбифа, нежной буженины и куриного рулета, начиненного омлетом Руаяль с паприкой. К блюду подаются соусы Горчица и Хрен*

**Рулетки из баклажанов**, начиненных сырной пастой с грецкими орехами

1/80

**Грибное лукошко в тесте**

1/80

*Ассорти из маринованных груздей, опят, шампиньонов в сочетании с отварным картофелем и домашней сметаной*

**Овощной серпантин**

1/100

*Ассорти из свежих томатов, огурцов, паприки, редиса и зелени*

**Салаты:**

**Салат с лососем шеф-посола**

1/80

*Нежный салат из лосося шеф-посола и мягкого сыра на слайсе из ароматного яблока*

**Салат Мясной**

1/80

*Сытный салат из отварной говядины, отварного молодого картофеля, яйца, свежего огурца, заправляется майонезом*

**Салат Вера**

1/80

*Восхитительный салат от шеф-повара из Рукколы, листьев шпината с запеченными овощами – тыквы, свеклы, паприки под изюмно-цитрусовым дрессингом. Салат подается с хрустящими тыквенными семечками*

**Горячая закуска**

**Блинчики с курой, грибами и сыром в сливочном соусе**

1/100

**Горячие блюда на выбор:**

**Стейк из лосося с икорным соусом**

120/100

*Подаётся с овощным сое*

**Свинина в сырном кляре с абрикосовым топпингом**

150/100

*Блюдо гарнируется отварным картофелем*

**Хлебная корзина** в нарезке

1/100

**Фрукты, напитки:**

**Фруктовая тарелка**, 4 вида сезонных фруктов

1/100

Морс ягодный

200 мл

Вода без газа (в кувшинах)

200 мл

Чай пакетированный

150 мл

**Выход блюд на одну персону 1 260 гр.**

**Напитки на одну персону 550 мл.**