



**Банкетное меню  
2 400 рублей на персону**

Наименование:

Выход:

**Холодные закуски:**

<b>Скумбрия маринованная</b>	40/42
<i>Филе скумбрии с кольцами маринованного красного лука, подается с теплым отварным картофелем</i>	
<b>Мясное ассорти</b>	80/27
<i>Ассорти из нежной буженины и куриного рулета, начиненного овощами. К блюду подаются соусы Горчица и Хрен.</i>	
<b>Рулетики из ветчины с пикантной сырной пастой</b>	1/80
<b>Овощной серпантин</b>	1/100
<i>Ассорти из свежих томатов, огурцов, паприки, редиса и зелени</i>	
<b>Соленья</b>	1/80
<i>Ассорти из квашеной капусты, моркови по-корейски, корнишонов, малосольных томатов Черри, квашеной капусты, черемши и соленого чеснока</i>	

**Салаты:**

<b>Салат Венский</b>	1/70
<i>Сытный салат из ветчины, обжаренных шампиньонов, сыра, китайской капусты, свежего огурца с майонезом.</i>	
<b>Салат Столичный</b>	1/70
<i>Традиционный салат для застолья из подкопченного мяса цыпленка, отварных овощей, яйца, майонеза, соленых огурчиков</i>	
<b>Салат Вера</b>	1/80
<i>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</i>	

**Горячие блюда на выбор:**

<b>Судак, запеченный с сыром и овощами-гриль</b>	150/100
<b>Куриное филе, приготовленное на гриле, под сливочно-горчичным соусом, подается с картофелем по-деревенски</b>	150/100

<b>Хлебная корзина в нарезке</b>	1/100
----------------------------------	-------

**Напитки безалкогольные:**

<b>Морс ягодный</b>	200 мл
<b>Вода без газа (в кувшинах)</b>	200 мл
<b>Чай пакетированный</b>	150 мл

**Выход блюд на одну персону 1 020 гр.  
Напитки на одну персону 550 мл.**