



РЕСТОРАН  
**ЛАПЛАНДИЯ**

**5000 р. НА ПЕРСОНУ**

**САЛАТЫ**

- Салат «Цезарь» с тигровыми креветками 1/60  
(креветки, салат «Айсберг», помидоры, сухарики, соус «Цезарь», сыр «Пармезан»)
- Салат с тунцом 1/60  
(стручковая фасоль, помидоры, огурец, салат «Айсберг», тунец, заправка «Бальзамико» с зернистой горчицей)
- Салат «Китайский» 1/60  
(капуста китайская, перец болгарский, ананас консервированный, бедро куриное, майонез, соус соевый)
- Салат «Оливье» с говядиной 1/60  
(картофель, морковь, яйцо куриное, огурцы маринованные, говядина, зелёный горох, майонез)
- Салат «Буржуй» 1/60  
(огурец, капуста китайская, буженина, язык, филе куриное, шампиньоны, майонез)
- Салат «Греческий» 1/60  
(огурцы, томаты, перец болгарский, маслины, сыр «Фета», салат «Айсберг», масло оливковое)

**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

- Мясное Плато 1/25/25/25/25  
(буженина, рулетики из языка, рулет куриный с печёным перцем, колбаса т/к)
- Рыбное Плато 1/20/20/20/20  
(лосось с/с, рыба масляная, кальмар, рулетики из лосося)
- Селедочка «По-Деревенски» 1/30/50  
(филе сельди пряного посола с запечённым картофелем и маринованным луком)
- Соленья домашнего приготовления 1/50  
(капуста «По-Грузински», морковь «По-Корейски», огурцы, помидоры, черемша и шампиньоны маринованные)
- Овощная композиция 1/45  
(помидоры «Черри», огурцы, перец болгарский, лук зелёный, петрушка, укроп)
- Рулетики из цуккини с кремом «Маскарпоне» 1/45

**ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА**

- Картофельный жульен 1/100
- Креветки темпура 1/100

**ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО:**

(на выбор каждого гостя – предложит официант в начале банкета)

- Шашлычок из лосося с шампиньонами, с жасминовым рисом и соусом «Тартар» 1/330
- Медальон из тунца со сливочным унаги, цветной капустой и стручковой фасолью 1/330
- Индейка в прованских травах с булгуром, с соусом «Бальзамико» 1/330
- Хлебная корзинка с багетом и сливочным маслом 1/80
- Чай, кофе (на выбор) 1 порция
- Морс ягодный (брусника, облепиха) 400 мл

*Напоминаем, что вы можете внести любые корректировки в понравившийся готовый вариант банкетного меню или составить свой вариант.*

**Итого на персону 1290 гр.**