



РЕСТОРАН
ЛАПЛАНДИЯ

3300 р. НА ПЕРСОНУ

САЛАТЫ

- Салат «Мясной» 1/60
(индейка, язык говяжий, зеленый горошек, картофель, морковь, огурцы маринованные, яйца, майонез)
- Салат с куриной печенью и грибами 1/60
(куриная печень, грибы, салатный микс, огурец, помидоры, апельсиновая тайская заправка)
- Салат «Норвежский» с лососем 1/60
(лосось жареный, корнишоны, лук зелёный, салатный микс, картофель «Шато», помидоры)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Мясное Ассорти 1/20/20/20/20
(буженина, язык говяжий отварной, салями, рулет куриный)
- Форель шеф-посола 1/45
- Ассорти рулетиков из баклажанов и цукини, фаршированные сырной массой 1/20/20
- Селедочка «По-Деревенски» 1/15/35
(филе тихоокеанской сельди пряного посола с отварным картофелем и маринованным луком)
- Соленья домашнего приготовления 1/50
(капуста «По-Грузински», морковь «По-Корейски», огурцы, помидоры и шампиньоны маринованные)
- Свежие овощи и зелень 1/45
(огурцы, помидоры, редис, паприка, лук зелёный, укроп)

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- Грибной жульен с курочкой под сырной корочкой в тарталетке из хрустящего теста 1/80

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

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

- Котлета «Маршалль» из индейки с ветчиной и грибами, подается с картофельным пюре и сливочным соусом 1/300
- Судак в сырной панировке, с жасминовым рисом и соусом «Тартар» 1/300
- Бефстроганов из говяжьей вырезки с шампиньонами и картофельным пюре 1/300

- Хлебная корзинка 1/80
- Чай, кофе (на выбор) 1 порция

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

Итого на персону 870 гр. _____