



Банкетное меню
Стоимость на 1 персону 3000 Руб.
Выход на чел. – 1360 гр.

Холодные закуски

- Салат «Мясной» с говядиной.....
Салат с копчённой зубаткой и маринованным огурцом (листья салата, маринованный огурец, картофель, яйцо отварное, зеленый лук, копчённая зубатка, заправлен
Салат «Царская охота» с копченной курицей
Сырное плато с медом, орешками и виноградом.....
Ральмопсы из баклажан с сырным кремом.....
Паштет из печени, подается на хрустящем багете

Рыбная коллекция

- Масляная рыба холодного копчения.....
Форель шеф-посол с лимоном и оливками.....
Ломтики сельди с маринованным лучком и отварным картофелем.....
Сервируется зеленью, маслинами, лимоном

Мясная коллекция

- Буженина собственного приготовления в пряных специях.....
Язык говяжий с хреном.....
Ассорти сырокопченых колбас и ветчин
Сервируется зеленью, свежими овощами

Свежие овощи с французским соусом

- Томаты, огурцы.....
Паприка, зелень.....

Домашние соленья

- Томаты маринованные
Огурцы маринованные
Квашенная хрустящая капуста.....

Горячая закуска

- Жульен с курицей и грибами в сливках.....

Горячее на выбор

- Филе форели в сливочном соусе, с запеченными овощами.....
Медальоны из свиной вырезки с сливочно-грибным соусом с картофелем и грибами
Хлебная корзина (ароматный, свежее испеченный французский багет 2х видов)

Напитки

- Чай зелёный/черный/кофе заварной.....
Вода б/г с лимоном и свежей мятой (в кувшинах) без ограничения

Утверждено: _____ / ИП Илюшина В.В. / «01» января 2024г.

