



Банкетное предложение на одну персону 2500

Холодные закуски:

-Ассорти из овощей натуральных	100
-Соленья домашние(огурчики малосольные, капуста квашеная)	30/30
-Соленья и маринады(грузди марин, перец солен, черемша сол. чеснок сол)	40
-Салат по-корейски	50
-Баклажаны, фаршированные мягким сыром и фетой	30
-Скумбрия х/к с ржаным тостом	50
-Сельдь «Матъе» с лучком и картофелем»Шато»	100
-Рулетики из лосося с/с в лаваше	40
-Ветчинные рулетики с сырным кремом	20
-Рулет куриный с паприкой и чесноком	30
-Канapé с бужениной	30
-Закуска из говяжьего языка со сливочным кремом	50

Салаты:

-Салат «Греческий»	100
Традиционный овощной салат с брынзой, томатами, св огурцом, сл перцем, оливками, бальзамической заправкой	
-Салат с копченой треской	100
Филе трески гор копчения, картофель, огурцы св, зел горошек, лук, майонез	
-Салат «Страсть Пивовара»	100
Телячий язык, буженина, шампиньоны, сырный чипс. Св огурец, айсберг, лук-порей, розовый соус, хрен	

Горячие закуски на выбор:

-Штрудель мясной с овощами	130
-Шашлычки из кури с соусом Аджика	100
-Жульен из лесных грибов со сливками	100

Горячее блюдо на выбор:

-Рыбное ассорти гриль(Лосось, Судак, Морепродукты)	150
-Стейк из говядины	150
-Половина цыпленка с румяной корочкой	150

Гарниры на выбор:

-Картофель жареный во фритюре	150
-Рис с овощами	150
- Картофельное пюре	150

Десерты:

-Фруктовая тарелка из сезонных фруктов	150
--	-----

Прочее:

Хлебная корзина (булочки французская и пражская)	1
--	---

Напитки:

Морс брусничный	200
Вода минеральная газ/негаз	0,5
Чай Lipton или кофе заварной	1