



## Банкетное меню

2.400 рублей на персону

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сельдь маринованная _____	40/42 гр
Филе сельди с кольцами маринованного красного лука, подаётся с тёплым отварным картофелем	
Мясное ассорти _____	70/27 гр
Ассорти из нежной буженины и куриного рулета, начинённого овощами, к блюду подаются соусы Горчица и Хрен	
Рулетики из ветчины с пикантной сырной пастой _____	1/40 гр
Овощное ассорти _____	1/80 гр
Свежие томаты, огурцы, паприка, редис и зелень	
Соленья _____	1/70 гр
Ассорти из квашеной капусты, моркови по-корейски, корнишонов, малосольных помидов черри, черемши и солёного чеснока	

### САЛАТЫ

Салат «Венский» _____	1/70 гр
Сытный салат из ветчины, обжаренных шампиньонов, сыра, китайской капусты, свежего огурца с майонезом	
Салат «Столичный» _____	1/70 гр
Традиционный салат для застолья из подкопчённого мяса цыплёнка, отварных овощей, яйца, солёных огурчиков, заправлен майонезом	
Салат «Вера» _____	1/70 гр
Фирменный салат от шеф-повара из листьев салата с запечёнными овощами (тыква, свёкла, паприка) под изюмно-цитрусовым дрессингом. Подаётся с хрустящими тыквенными семечками	

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР

Судак, запечённый с сыром и овощами-гриль _____	130/100 гр
Куриное филе, приготовленное на гриле, под сливочно-горчичным соусом, подаётся с картофелем по-деревенски _____	130/100 гр
Хлебная корзина _____	1/100 гр

### НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Морс ягодный _____	200 мл
Вода без газа (в кувшинах) _____	200 мл
Чай пакетированный _____	150 мл

---

Выход блюд на 1 персону:	909 гр
Напитки на 1 персону:	550 мл