

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ НА ОДНУ ПЕРСОНУ 2750 РУБ.

САЛАТЫ (300гр)

- **Салат Аристократ (буженина домашнего приготовления и окорок копченый с маринованными опятами, свежим огурцом и луком пореем)**
- **Традиционный русский салат** (филе цыпленка, ветчина индейки с картофелем, свежим зеленым горошком, солеными огурчиками и зеленью. Заправляется домашним майонезом) 1/100
- **Цезарь с куриным филе** (Микс листьев салата с хрустящими крутонами и куриным филе жареном на гриле, черри, сыр, заправленные домашним соусом « Цезарь») 1/100

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (230гр)

- **Мясные деликатесы** (буженина, , карбонад копч , рулада из филе цыпленка 2х видов с соусом, зеленью, маслинами) 1/50
 - **Закуска из сельди** норвежской слабого посола с запеченным картофелем и маринованным луком . 1/50
 - **Брускетта с домашним паштетом из нежной куриной печени.** 1/50
 - **Соленья домашнего приготовления** (малосольные огурчики, хрустящая маринованная капуста , томаты маринованные, морковь по -корейски) 1/80
- ИЛИ (на выбор) :

Овощная тарелка с ароматной зеленью по сезону.

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА (150гр)

Нежный жульен в хрустящем валоване из слоеного теста

Шашлычок из цыпленка в маринаде от Шефа

ОСНОВНОЕ БЛЮДО на выбор (180гр)

- Рулет из филе индейки, фаршированный сыром с песто и запеченный с беконом
- Запеченное золотистое филе белой рыбы с грибным соусом
- Телятина на английский манер в сливочном соусе с белыми грибами

ГАРНИРЫ на выбор (150гр)

- Картофель отварной со сливочным маслом и зеленью
- Картофель запеченный с пряностями
- Овощи гриль с соусом песто

- Хлеб черный и белый (100 гр)

Общий выход 1160гр.