



Graf  
ZEPPELIN

# БАНКЕТНЫЙ СЕТ

 **5 000 Р**  
на персону

 **1 420 г**  
на персону

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / 665 г

- Вителло-тонато (нежная телятина с соусом из тунца) 30/30 г
- Плато европейских сыров 40/30 г  
Ассорти сыров: Пармезан, Камамбер, Эмменталь, Дор блю, Горгонзола, грецкий орех, мед, крекер
- Мясное плато 60/20 г  
Буженина по-домашнему с горчичным соусом.  
Телячий язык отварной с хреном и томатами черри
- Ассорти сала с ржаным хлебом.  
Солёное и подкопчённое в собственной коптильне 50 г
- Рулетик из блина с семгой слабой соли и сыром Филадельфия 60 г
- Заливное филе из онежского судака со шпинатом 80 г
- Паштет из куриной печени с топленым сливочным маслом и шалфеем с белым хлебом 30/10 г
- Малосольные огурчики с укропом и чесноком 60 г
- Фруктовое плато 165 г  
Яблоко, груша, ананас, киви, банан, виноград

## САЛАТЫ / 240 г

- Розовые томаты со свежими огурцами и ореховым соусом 80 г
- Салат «Оливье» с говяжьей вырезкой 80 г
- Салат «Цезарь» с куриной грудкой 80 г

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА / 145 г

- Жульен из шампиньонов в слоёном тесте 110/35 г

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА на выбор из трех вариантов

- Томлёная утиная ножка с апельсиново-яблочным ризотто (ножка 1 шт) 140/130 г
- Свиная шейка томлёная в вине с фенхелем и розмарином 130/80/120 г
- Запечённое филе Онежского судака с салатом из рукколы и вяленых томатов 140/50 г

## ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА / 100 г

- Пшеничная и ржаная булочки с соусом «Айоли»