

**Банкетное предложение**  
**3800 рублей /персона выход еды 1,255**

**Wellcome:**

Фруктовая горка  
Канapé с красной икрой  
Канapé с сыром и виноградом

**Холодные закуски:**

- ✓ Рыбно-морское изобилие: (Сёмга с/с, королевские креветки, палтус холодного копчения, семга х/к, отварные раки.) 20/20/20/20/60
- ✓ Мясные сбор: (сочный ростбиф, обильно начинённая чесноком буженина, куриный рулет.) 30/30/30
- ✓ Овощи молодые: хрустящий редис, томаты черри, пупырчатые огурчики, мини-перец, мини-морковь 20/20/20/20/20
- ✓ Домашние соленья: квашенная капуста, маринованная черемша, острые томаты и хрустящие малосольные огурцы, чеснок маринованный. 20/20/20/20/20
- ✓ Ассорти копченостей и колбас 20/20/20/20/20
- ✓ Малосольная сельдь, вымоченная в молоке, подаётся с картофелем шато, душистым маслом и укропом. 20/20
- ✓ Сочные томаты с моцареллой, авокадо, домашним «Песто» и крем-бальзамик. 20/20/20
- ✓ Сырная тарелка с медом, виноградом и орешками. 5/5/5/5/5/5

**Салаты:**

- ✓ Салат из ростбифа с печеными овощами, лепестками молодого горошка, раковыми шейками и красной икрой, заправленный домашним сливочным майонезом 50
- ✓ Салат из рукколы с тигровыми креветками и соусом бальзамик. 50
- ✓ Теплый салат с морепродуктами и соусом Песто 50
- ✓ Салат «Онега». Свежее ассорти листовых салатов: руккола, маше и мангольд, с куриной грудкой и горчичной заправкой 50
- ✓ Салат из копченой скумбрии в «Русском стиле», со свеклой, печеными овощами, домашним майонезом и перепелиным яйцом. 50

**Горячая закуска:**

- ✓ Блины Гурьевские со сметаной, перьевым луком и икрой лосося 25/20

**Горячее на выбор:**

- ✓ Семга начиненная крабовым мясом со сливочным сыром, картофелем шато 150/150
- ✓ Филе миньон с овощным сое 150/150

**Хлеб**  
**вода б/г**

**Морс клюквенный**  
**Морс малиновый**  
**(морсы 0.5л/персону)**

**Чай / кофе**  
**(средняя цена 160 руб/персону)**