



РЕСТОРАН
ЛАПЛАНДИЯ

6000 р. НА ПЕРСОНУ

САЛАТЫ

- Салат «Мимоза» с лососем 1/60
(картофель, морковь, лук, лосось, майонез, сыр «Моцарелла»)
- Салат «Королевский» 1/60
(салат «Айсберг», помидоры «Черри», яблоко, куриное филе, креветки, сыр «Пармезан», орехи, бальзамико-медовая заправка)
- Тёплый Салат «Джельсомино» 1/60
(салат «Айсберг», помидоры, сыр «Моцарелла» и «Пармезан», шампиньоны, куриное филе, говядина, орех кедровый, соус «Песто»)
- Салат «Оливье» с говядиной 1/60
(картофель, морковь, яйцо куриное, огурцы маринованные, говядина, зелёный горох, майонез)
- Салат «Цезарь» с тигровыми креветками 1/60
(креветки, салат «Айсберг», помидоры, сухарики, соус «Цезарь», сыр «Пармезан»)
- Салат «Греческий» 1/60
(огурцы, томаты, перец болгарский, маслины, сыр «Фета», салат «Айсберг», масло оливковое)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Мясное Плато 1/25/25/25/25/25
(буженина, ростбиф, рулет из языка, колбаса т/к, рулет куриный с грецким орехом и курагой)
- Рыбное Плато 1/20/20/20/20/20
(угорь копчёный, кальмар, лосось с/с, рыба масляная, рулетики из лосося со сливочным соусом)
- Селедочка «По-Деревенски» 1/30/50
(филе сельди пряного посола с печёным картофелем и маринованным луком)
- Соленья домашнего приготовления 1/50
(капуста «По-Грузински», морковь «По-Корейски», огурцы, перец, помидоры и шампиньоны маринованные)
- Овощная композиция 1/45
(помидоры «Черри», огурцы, перец болгарский, лук зелёный, петрушка, укроп)
- Рулетики из баклажанов с сыром «Фета» и запечённым болгарским перцем 1/45

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- Картофельный жульен 1/100
- Шашлычок из тигровых креветок с «Черри» и сыром «Пармезан» 1/100

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

(на выбор каждого гостя - предложит официант в начале банкета)

- Пеканья стейк с картофелем «Бэби» и перечным соусом 1/330
или
- Лосось «Бабочка» с овощами гриль и сливочным соусом 1/330
или
- Индейка в прованских травах с булгуром и соусом «Бальзамико» 1/330

- Хлебная корзинка с багетом и сливочным маслом 1/80
- Чай, кофе (на выбор) 1 порция
- Морс ягодный (брусника, облепиха) 400 мл

Напоминаем, что вы можете внести любые корректировки в понравившийся готовый вариант банкетного меню или составить свой вариант.

Итого на персону 1335 гр. _____