



Банкетное меню
Стоимость на 1 персону 2500 Руб.
Выход на чел. – 1100 гр.

Холодные закуски

- Салат «Мясной» с говядиной
- Салат "Венский" форель горячего копчения, отварной картофель, листья салата, помидоры, маслины, домашний майонез.....
- Салат «Цезарь» с курицей.....
- Сырное ассорти с медом, орешками и кекерами.....
- Блинные роллы с чиз-кремом, чесноком и зеленью.....

Рыбная коллекция

- Форель шеф-посол с лимоном и оливками.....
- Ломтики сельди с маринованным лучком и отварным картофелем
- Сервируется зеленью, маслинами, лимоном

Мясная коллекция

- Буженина собственного приготовления в пряных специях.....
- Ролл с ветчиной и сыром.....
- Ассорти сырокопченых колбас и ветчин
- Сервируется зеленью, свежими овощами

Свежие овощи

- Томаты, огурцы.....
- Паприка, зелень.....

Домашние соленья

- Томаты маринованные
- Огурцы маринованные
- Квашенная хрустящая капуста.....

Горячее на выбор

- Филе трески в чесночном масле с сыром и миндалем с запеченными овощами.....
- Запеченная свинина с помидорами и сыром с запечённым картофелем.....
- Хлебная корзина** (ароматный, свежеспеченный французский багет 2х видов)

Напитки

- Чай зелёный/черный.....
- Вода б/г с лимоном и свежей мятой (в кувшинах) без ограничения

Утверждено: _____ /ИП Илюшина В.В./ «01» января 2024г.

