



**Банкетное меню
3 400 рублей на персону**

Наименование:

Выход:

Холодные закуски:

Рыбное ассорти

80/20

Лосось шеф-посола с цитрусовыми нотками, масляная рыба, ролл с семгой, огурцом и Фетой, подается с оливками, лимоном и зеленью

Мясное плато

80/27

Ассорти из сочного ростбифа, нежной буженины и куриного рулета, начиненного омлетом Руаяль с паприкой. К блюду подаются соусы Горчица и Хрен

Заварные булочки с паштетом из печени индейки

1/80

Баклажаны с томатами и печеным перцем

1/50

Капрезе с Моцареллой и томатами Черри

1/50

Рольмопс из пряной скумбрии и маринованным корнишоном

1/70

Салаты:

Салат Цезарь с курицей

1/80

Салат с ростбифом и свежих овощей под медово-масляной заправкой

1/80

Салат Вера

1/80

Восхитительный салат от шеф-повара из Рукколы, листьев шпината с запеченными овощами – тыквы, свеклы, паприки под изюмно-цитрусовым дрессингом. Салат подается с хрустящими тыквенными семечками

Горячая закуска

Семга под сливочно-сырным соусом в блинных узелках

1/100

Горячие блюда на выбор:

Стейк из лосося с икорным соусом

120/100

Подаётся с овощным сое

Горячая буженина с грибным соусом

150/100

Блюдо гарнируется отварным картофелем

Куриное филе, фаршированное грибами, беконом и благородным сыром с голубой плесенью

150/100

Блюдо гарнируется картофелем по-деревенски

Хлебная корзина в нарезке

1/100

Фрукты, напитки:

Фруктовая тарелка, 4 вида сезонных фруктов

1/100

Морс ягодный

200 мл

Вода без газа (в кувшинах)

200 мл

Чай пакетированный

150 мл

Выход блюд на одну персону 1 245 гр.

Напитки на одну персону 550 мл.