



Банкетное меню

2.900 рублей на персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбное ассорти	70/26 гр
Лосось шеф-посола с цитрусовыми нотками, масляная рыба с оливками и лимоном	
Мясное плато	70/27 гр
Ассорти из сочного ростбифа, нежной буженины и куриного рулета. К блюду подаются соусы Горчица и Хрен	
Рулетики из баклажанов	1/80 гр
Начинены сырной пастой с грецкими орехами	
Грибное лукошко в тесте	1/70 гр
Ассорти из маринованных грибов в сочетании с отварным картофелем и домашней сметаной	
Овощное ассорти	1/80 гр
Свежие томаты, огурцы, паприка, редис и зелень	

САЛАТЫ

Салат с лососем шеф-посола	1/70 гр
Нежный салат из лосося шеф-посола и мягкого сыра на слайсе из ароматного яблока	
Салат «Мясной»	1/70 гр
Сытный салат из отварной говядины, отварного молодого картофеля, яйца, свежего огурца, заправленный домашним майонезом	
Салат «Вера»	1/70 гр
Фирменный салат от шеф-повара из листьев салата с запечёнными овощами (тыква, свёкла, паприка) под изюмно-цитрусовым дрессингом. Подаётся с хрустящими тыквенными семечками	

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Блинчики с курой, грибами и сыром в сливочном соусе	1/100 гр
---	----------

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР

Запечённый судак с сыром	130/100 гр
Подаётся с овощами-гриль	
Свинина в сырном кляре с грибным соусом	130/100 гр
Блюдо гарнируется отварным картофелем	
Хлебная корзина	1/100 гр

ФРУКТЫ И НАПИТКИ

Фруктовая тарелка (4 вида сезонных фруктов)	1/90 гр
Морс ягодный	200 мл
Вода без газа (в кувшинах)	200 мл
Чай пакетированный	150 мл

Выход блюд на 1 персону:	1 153гр
Напитки на 1 персону:	550 мл