



## Банкетное меню

3.400 рублей на персону

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбное ассорти	70/26 гр
Лосось шеф-посола с цитрусовыми нотками, масляная рыба с оливками, лимоном, зеленью	
Мясное плато	70/27 гр
Пссорти из сочного ростбифа, нежной буженины и куриного рулета. К блюду подаются соусы Горчица и Хрен	
Заварная булочка с паштетом	1/40 гр
из печени цыплёнка	
Баклажаны с томатами и печёным перцем	1/50 гр
Капрезе с моцареллой, томатами и соусом песто	1/50 гр
Сельдь маринованная	40/42 гр
Филе сельди с кольцами маринованного красного лука, подаётся с отварным картофелем	

### САЛАТЫ

Салат «Цезарь» с цыплёнком	1/70 гр
Салат с ростбифом	1/70 гр
и свежими овощами под медово-масляной заправкой	
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 лососем под сливочно-сырным соусом	1/100 гр
---	----------

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР

Запечённый судак с сыром	130/100 гр
Подаётся с овощами-гриль	
Горячая буженина с грибным соусом	130/100 гр
Блюдо гарнируется отварным картофелем	
Куриное филе с грибами, беконом и сыром с голубой плесенью	130/100 гр
Блюдо гарнируется картофелем по-деревенски	
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:	1 145 гр
Напитки на 1 персону:	550 мл