



Приложение №2

Банкетное меню от Lancaster Court****

2 800 рублей на персону

№	Названия	Вес, гр.
Холодные закуски		
1.	Рыбное «Этуффе» гарнируется зеленью, маслинами и лимоном: <ul style="list-style-type: none"> • Лосось «шеф -посола» • Масляная рыба • Лосось холодного копчения 	1/2 1 1/40 1/40 1/40
2.	Мясные деликатесы подаются со свежими овощами, зеленью, хреном и горчицей: <ul style="list-style-type: none"> • Буженина домашняя • Рулет куриный фаршированный домашний • Язык отварной говяжий • Ломтики ветчины 	1/3 3/3 1/40 1/40 1/40 1/40
3.	Ломтики ветчины , фаршированные нежным сырным муссом	1/50
4.	Филе сельди «Матъе» с картофелем «Шато» и маринованным испанским луком «Шалот».	40/25/5
5.	Баклажаны фаршированные корейской морковкой в ореховом соусе.	1/40
6.	Свежая овощная тарелка с зеленью, сладким болгарским перцем, помидорами и огурцом.	1/60
7.	Сырная тарелка в сочетании с грецким орехом и виноградом: <ul style="list-style-type: none"> • Сыр «ДорБлю» • Сыр «Камамбер» • Сыр «Эмменталь» • Сыр «Гауда» 	5/5 10 10 10 10
8.	Ассорти из домашних солений с зеленью, корейской морковью, кваш.капустой, соленым огурцом, чесноком маринованным и черемшой.	1/40
9.	Лесные грибы	1/30
Салаты		
1.	«Русская зима» с отварной телятиной, жареной паприкой, картофелем, яйцом, луком жареным, соленым огурцом, заправленный майонезом.	1/75

2.	«Розовый фламинго» с лососем «шеф –посола», сыром, яйцом и заправленный майонезом.	1/75
3.	«Цезарь с курицей» с миксом из салатов айсберг и ромейн, заправленный классическим соусом «Цезарь», гренками и сыром «Пармезан».	1/75
4.	«Русский» с отварной говядиной, картофелем, маринованным огурцом, яйцом, зеленым горошком, заправленный майонезом и зеленью.	1/75
5.	Салат греческий с сыром «Фета», сладким болгарским перцем, помидорами и огурцом, заправленным оливковым маслом.	1/75
Горячая закуска на выбор		
1.	Блинчики «Петровские» фаршированные куриным филе, шампиньонами в сливочном соусе, запеченные под нежным сыром.	1/100
2.	Жульен с курицей и грибами	1/100
Горячие блюда на выбор		
1.	Лосось «на нересте» с отварным картофелем со сливочно-икорным соусом.	150/100/50
2.	Лосось гриль с отварным рисом и соусом «Терияки»	150/100/50
3.	Свинина «по- таежному» фаршированная беконом и грибами, гарнируется картофелем «айдахо», подается со сливочно-грибным соусом.	150/100/50
4.	Свинина по- французски с пряным картофелем.	150/100/50
5.	Стейк из говядины с картофелем «айдахо» и соусом «Демиглас»	140/100/50
Хлеб		
1.	Хлебная корзина с маслом	100/3
Десерт на выбор		
1.	Чизкейк	1/65
2.	Штрудель «Яблочный»	1/65
Фрукты		
1.	Фруктовая тарелка с яблоками, апельсином, виноградом и киви.	1/100
Горячие напитки на выбор		
1.	Кофе заварной	1/150
2.	Чай пакетированный	1/150
Холодные напитки		
1.	Вода «Аква Минерале» газ /негаз	0,6
2.	Морс клюквенный / Сок	0,300