

Готовый вариант банкетного меню на одного человека 2850 рублей

САЛАТЫ

- **Салат «Мясной»** 1/60
(индейка, язык говяжий, зеленый горошек, картофель, морковь, соленые огурцы, яйца, майонез)
- **Салат с куриной печенью и грибами** 1/60
(куриная печень, грибы, салатный микс, огурец, помидоры, апельсиновая тайская заправка)
- **Салат «Аристократ»** 1/60
(буженина, свежие огурцы, язык, шампиньоны, салатный микс, свекольная заправка)
- **Салат «Норвежский»** с лососем 1/60
(лосось жареный, корнишоны, лук зелёный, салатный микс, картофель «Шато», помидоры)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- **Мясное ассорти** 1/20/20/20/20
(буженина, язык говяжий отварной, салями, рулет куриный)
- **Форель шеф-посола** 1/45
- **Ассорти рулетиков из баклажанов и цуккини, фаршированные сырной массой** 1/20/20
- **Селёдка «По-Древенски»** 1/15/35
(филе тихоокеанской сельди пряного посола с отварным картофелем и маринованным лучком)
- **Соленья домашнего приготовления** 1/50
(капуста «По-Грузински», морковь «По-Корейски», огурцы, помидоры и шампиньоны маринованные)
- **Свежие овощи и зелень** 1/45
(огурцы, помидоры, редис, паприка, лук зелёный, укроп)

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- **Грибной жульен с курочкой** под сырной корочкой в тарталетке из хрустящего теста 1/80

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

(на выбор каждого гостя – предложит официант в начале банкета)

- **Котлета «Маршалл»** из индейки с ветчиной и грибами, подается с картофельным пюре и сливочным соусом 1/300
или
- **Судак в сырной панировке**, с жасминовым рисом и соусом «Партап» 1/300
или
- **Бефстроганов из говяжьей вырезки** с шампиньонами и картофельным пюре 1/300
- **Хлебная корзинка** 1/80
- **Чай, кофе** (на выбор) 1 порция.

Напоминаем о том, что вы можете внести любые корректировки в понравившийся готовый вариант банкетного меню или составить свой вариант.