

Банкет 2100 руб. с горячими напитками

Холодные закуски из рыбы

Террин рыбный	1/20/5	<i>Нежный рыбный мусс из лосося и судака со стручковой фасолью, оливками и болгарским перцем</i>
Рулетик «Филадельфия»	1/35	<i>Ломтики семги с/с, сливочный сыр, помидоры, зелень в тортилье. Подача в виде роллов.</i>

Холодные закуски из мяса

Карбонад в/к	1/20	<i>Карбонад в/к со свежими овощами.</i>
Куриный рулет «Нежный»	1/20	<i>Куриный рулет с ветчиной и грибами.</i>
Ассорти колбас т/к	1/20	<i>Ассорти колбас т/к со свежими овощами</i>

Холодные закуски из овощей и сыра

Брускетта с помидорами	1/50	<i>Обжаренные ломтики чиабатты, сдобренные оливковым маслом и чесночком, с дольками помидор и базиликом</i>
Овощной букет	1/50	<i>Огурцы, помидоры, сладкий перец, зелёный лук, зелень.</i>
Сырный шарик с форелью	1/35	<i>Шарик из сыра, яиц, майонеза со свежим огурцом, форелью с/с, обсыпанный зеленой крошкой из укропа.</i>

Три салата на выбор:

«Миланский»	1/75	<i>Филе форели слабой соли с оливками, свежими овощами, картофелем, маринованными огурцами, приправленное майонезным соусом «Хелманс».</i>
«Бриз»	1/75	<i>Нежное филе тунца в сочетании с картошечкой, маринованными грибочками, оливками под масляной заправкой с добавлением лимона.</i>
«Оливье»	1/75	<i>Классический салат «Оливье» с ветчиной.</i>
«Английский»	1/75	<i>Филе отварной курицы, огурчик солёный, шампиньоны, корень сельдерея, соус на</i>

		<i>основе майонеза «Хелманс».</i>
«Загадка»	1/75	<i>Салат с индейкой, апельсинами, перцем болгарским, свежими огурцами под оригинальным соусом.</i>
«Швейцарский»	1/75	<i>Ветчина, огурчики маринованные, сыр, перец болгарский, заправленные соусом на растительном масле.</i>
«Гнездо глухаря»	1/75	<i>Салат из буженины, картофеля, огурчика маринованного, моркови, яиц, заправленный нежным соусом. Подается в виде гнезда, оформленного картофелем «фри» и перепелиными яйцами.</i>

Горячее блюдо на выбор: не более 2-х вариантов

Треска «Моцарелла»	1/160	<i>Филе трески, запечённое с помидоркой под румяной корочкой из сыра «Моцарелла».</i>
Треска по-итальянски	1/120/50	<i>Треска паровая со сливочно-шпинатным соусом.</i>
Эскалоп по-французски	1/110/50	<i>Эскалоп с соусом из сливок и французской зернистой горчицы.</i>
Свинина по-русски	1/110/50	<i>Свиная шейка, обжаренная до румяной корочки. Подается с брусничным соусом.</i>
Индейка под шубкой	1/150	<i>Филе грудки индейки запечённое с помидоркой и шампиньонами под сырно-кунжутной корочкой.</i>
Курочка «Флагман»	1/150/50	<i>Филе куриной грудки, обжаренное в сырно-яичной смеси. Подается с соусом Тар-тар.</i>
Курочка «Жульен»	1/170	<i>Куриное филе запечённое с помидоркой под сливочно-грибным соусом.</i>

Гарнир на выбор: не более 2-х вариантов

Картошечка запеченная	1/150	<i>Картошечка, запеченная до золотистой корочки.</i>
Картошечка отварная	1/150	<i>Картошечка отварная со сливочным маслом и укропом.</i>
Картофельные дольки	1/150	<i>Картофельные дольки, сбрызнутые маслом и запечённые в духовке.</i>
Овощное соте	1/130	<i>Цукини, баклажаны, морковь, болгарский перец, приготовленные в собственном соку.</i>

Хлебная корзина

Хлебная корзина	1/50	<i>Хлеб зерновой, ржаной, пшеничный.</i>
-----------------	------	--

Напитки на выбор:

Чай	1/200	<i>Пакетированный: чёрный / зелёный.</i>
Кофе растворимый	1/200	<i>Кофе растворимый со сливками.</i>

Вес на персону при выборе блюд: 1070 гр.