БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №2 / 4.000 РУБ

РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

Лосось слабой соли 35 гр
Судак холодного копчения 35 гр
Копченый угорь 35 гр

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

Ростбиф 30 гр
Карбонад свиной 30 гр
Копченая утиная грудка 30 гр
Подкопченная индейка 30 гр

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Свежие овощи и зелень 100 гр
Оливки 20 гр
Моцарелла с томатами и базиликом 35 гр
Форель горячего копчения
с черемшой 100 гр

САЛАТЫ

Салат с кальмаром, листьями ромейна, розовыми томатами
и соусом шрирача 100 гр
Фирменный салат оливье с копченым цыпленком 100 гр
Цезарь с цыпленком 100 гр

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР ГОСТЯ

Форель с овощным соте и соусом терияки 210 гр
Стейк Скерт с картофельным кексом 220 гр

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Ризотто с говяжьими щечками 140 гр

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочка ржаная 40 гр
Булочка пшеничная 40 гр
Сливочное масло 10 гр

НАПИТКИ

Минеральная вода 500 мл
Домашний ягодный морс 300 мл
Чай 200 мл
Кофе 200 мл

ОБЩИЙ ВЫХОД БЛЮД: 1.225 гр