

Готовый вариант банкетного меню на одного человека 2550 рублей

САЛАТЫ

- **Салат «Мясной»** 1/60
(индейка, язык говяжий, зеленый горошек, картофель, морковь, соленые огурцы, яйца, майонез)
- **Салат «Царский» с малиновой заправкой** 1/60
(свежие огурцы, помидоры, куриное филе, паприка, яйца куриные, салат «Айсберг», яйца перепелиные, заправка малиновая)
- **Салат «Английский»** 1/60
(свежие огурцы, куриное филе, ветчина, свинина, паприка, капуста китайская, заправка из оливкового масла с французской зернистой горчицей)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- **Мясное ассорти** 1/20/20/20/20
(карбонад, буженина, язык говяжий отварной, рулет куриный)
- **Ассорти из лосося с/с, скумбрии г/к и кальмара копченого** 1/15/15/15
- **Ассорти рулетиков из баклажанов и цуккини, фаршированные сырной массой** 1/45
- **Селёdochка «По-Деревенски»** 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 «По – Киевски»**,
подаётся с картофельным пюре, с соусом из шпината 1/300
или
- **Филе судака** с жасминовым рисом и сливочным соусом 1/300
или
- **Мясо «По-Французски»** с запечённым картофелем 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.