



РЕСТОРАН
ЛАПЛАНДИЯ

5300 р. НА ПЕРСОНУ

САЛАТЫ

- Салат «Цезарь» с тигровыми креветками 1/60
(креветки, салат «Айсберг», помидоры, сухарики, соус «Цезарь», сыр «Пармезан»)
- Салат с тунцом 1/60
(стручковая фасоль, помидоры, огурец, салат «Айсберг», тунец, заправка «Бальзамико» с зернистой горчицей)
- Салат «Китайский» 1/60
(капуста китайская, перец болгарский, ананас консервированный, бедро куриное, майонез, соус соевый)
- Салат «Оливье» с говядиной 1/60
(картофель, морковь, яйцо куриное, огурцы маринованные, говядина, зелёный горох, майонез)
- Салат «Буржуй» 1/60
(огурец, капуста китайская, буженина, язык, филе куриное, шампиньоны, майонез)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Мясное плато 1/25/25/25/25
(буженина, рулетики из языка, рулет куриный с печёным перцем, колбаса т/к)
- Рыбное плато 1/20/20/20/20
(лосось с/с, рыба масляная, кальмар, рулетики из лосося со сливочным сыром)
- Селёdochка «По-Деревенски» 1/30/50
(филе сельди пряного посола с запечённым картофелем и маринованным луком)
- Соленья домашнего приготовления 1/50
(капуста «По-Грузински», морковь «По-Корейски», огурцы, помидоры, черемша и шампиньоны маринованные)
- Овощная композиция 1/45
(помидоры «Черри», огурцы, перец болгарский, лук зелёный, петрушка, укроп)
- Рулетики из цуккини с кремом «Маскарпоне» 1/45

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ(на выбор каждого гостя)

- Картофельный жульен 1/100
- Креветки темпура 1/500

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО:

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

- Шашлык из лосося с шампиньонами, с жасминовым рисом и соусом «Тартар» 1/330
- Медальон из тунца со сливочным унаги, цветной капустой и стручковой фасолью 1/330
- Индейка в прованских травах с булгуром, с соусом «Бальзамико» 1/330
- Хлебная корзинка с багетом и сливочным маслом 1/100/10
- Чай, кофе (на выбор) 1 порция
- Морс ягодный (брусника, облепиха) 200 мл

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

Итого на персону 1150 гр.