

Банкетное меню на одного человека 3500 рублей

САЛАТЫ

- **Салат «Дальневосточный» 1/60**
(копченый кальмар, золотистый рис, морковь по-корейски, кукуруза, салат «Айсберг», помидоры, огурцы, салатные креветки, масло оливковое)
- **Салат «Греческий» 1/60**
(свежие огурцы, томаты, болгарский перец, салат «Айсберг», маслины, сыр Фета, масло оливковое)
- **Салат с уткой и кедровыми орешками 1/60**
(мякоть утки, бекон, микс салатов, помидоры, масло оливковое, кедровые орешки, ананас, сок апельсина)
- **Салат «Цезарь» с креветками 1/60**
(салатный микс, сухарики, креветки, помидоры Черри, соус «Цезарь»)
- **Салат «Царский» с перепелиными яйцами 1/60**
(свежие огурцы, помидоры, куриное филе, паприка, яйца куриные, салат «Айсберг», яйца перепелиные, заправка малиновая)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- **Мясное ассорти** (буженина, карпаччо из индейки холодного копчения, бастурма, язык говяжий, колбаса брауншвейгская сырокопченая) 1/20/20/20/20/20
- **Рыбное Плато** (лосось шеф-посола, рулеты из форели со сливочным сыром, скумбрия х/к, рыба масляная х/к) 1/25/25/25/25
- **Сырная Тарелка на французский манер** (ассорти из сыров) 1/60
- **Соленья домашнего приготовления** 1/50
(капуста «По-грузински», морковь «По-корейски», огурцы, помидоры и шампиньоны маринованные)
- **Ассорти из рулетиков из баклажанов и цуккини, фаршированные сырной массой** 1/20/20

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (на Ваш выбор) 1/80

- **Блинные роллы с лососем**
или
- **Жюльен из грибов и куриного филе** в сливочном соусе под сырной корочкой

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

(на выбор гостя – предложит официант в начале банкета)

- **Мясо «По-Французски»** с запечённым картофелем 1/300
или
- **Стейк лосося** с овощами гриль под шпинатным соусом 1/300
или
- **Медальоны из говяжьей вырезки** с картофелем «Айдахо» под соусом «Демиглас» 1/300
- **Хлебная корзинка 80 гр**
- **Чай, кофе** (на выбор) 1 порция

СПб, 5-я Советская ул., дом 44 (угол с Мытнинской ул., дом 12/44)
www.laplandia-spb.ru vk.com/laplandia_spb 4078551@list.ru

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