

Банкетное меню 1 800 рублей

Наименование блюда	Состав	Кол-во
1 «Мясное ассорти» 150/60г.	Буженина, шейка в/к, колбаса т/к. Гарнируется свежими овощами.	3
2 «Лосось шеф-посола» 100/35г.	Лосось слабой соли, салат и лимон.	3
3 «Закуска Русская» 75/120/10г.	Сельдь, картофель, соленый огурчик, маслины и зелень.	2
4 «Ветчинные рулетики» 170/60г.	Нежные ветчинные рулетики, фаршированные сыром, майонезом и чесноком.	3
5 «Соленья и маринады» 1/200г.	Маринованные чеснок, острый перчик, помидорчик «Чери», огурчик, опята.	1
6 «Каскад из свежих овощей» 135/5/2г.	Помидоры, свежие огурцы, болгарский перец, редис, салат, зелень.	1
7 Салат «Европейский» 150/7/2г.	Ветчина, шампиньоны, огурцы свежие, сыр, лист салата, пекинская капуста, майонез, зелень, масло растительное.	5
8 Салат «Оливье» 1/150г.	Ветчина, огурцы маринованные, огурцы свежие, морковь, зеленый горошек, яйцо, майонез, зелень.	5
9 Салат «Графский» 150/7г.	Язык говяжий, ветчина, кура, грибы, лук, паприка, соус, зелень.	5
10 «Сельдь под шубой» 1000г.	Традиционное блюдо	1
11 Горячие блюда на Ваш выбор		10
12 Свинина с грибами 150/100/5/8г.	Свинина запеченая с грибами и сыром.	
13 Лосось «по-Норвежски» 180/100/5/3г	Филе лосося запеченое под сырно-крабовым суфле.	
Шашлык из куриного филе 150/25/5/3г.	Подаётся на шпажках с соусом.	
14 Гарниры на Ваш выбор:		10
Картофель запечённый с зеленью 170/10/5г.		
Рис с овощами 150/10/5г.		
Картофель «Айдахо» 150/10/5г		
15 Хлебная корзина		