

# МЕНЮ

## Банкет «Выпускной Бал» стоимостью 3500 рублей на персону

### Холодные закуски

### Выход на персону

Филе цыплёнка в панировке начос с соусом «Ремулад» (соус на основе домашнего майонеза с каперсами) 1140\120

Запеченный, прессованный рулет из бедра индейки с сыром сулугуни и фисташками, с соусом из пряных трав 1140\120

Большое мясное ассорти (отварная говядина, буженина, язык), подаётся с дижонской горчицей и хреном 1190\10\10

Черная тортилья с красной рыбой собственного копчения и молодым сыром 2\20

Сырная горка (ассорти из сыров класса "Гауда", виноград, орехи, мёд) 1140

«Овощная грядка» (свежий огурец, сладкая паприка, редис, стебель сельдерея, мини-кукуруза) на земле из маслин с сырным соусом 1160\20

### Салат, поданный порционно

Салат «Цезарь» с куриным филе 11100

### Горячее с гарниром

Свиная шея, маринованная в аджике, зерновой горчице и меде, приготовленная на высоких температурах, подаётся с картофельным пюре и мясным соусом 11120\150\150

### Десерт

Корзина с сезонными фруктами 11100

### Буфет

Хлебная корзина (чиабатта, заварной хлеб, зерновой багет) подаётся со взбитым сливочным маслом с травами 11100\10

Графин с питьевой водой, мятой и лимоном 11200

Насыщенный морс из черной смородины 11250

### Горячий напиток, один на выбор

Чай черный или зеленый (сахар, лимон) 11180

Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки) 11180

Итого: вес закусок на персону: 1020 гр \ объем напитков на персону: 630 мл