

3600 р. НА ПЕРСОНУ

САЛАТЫ

о Салат «Мясной» 1/60

(индейка, язык говяжий, зеленый горошек, картофель, морковь, огурцы маринованные, яйца, майонез)

о Салат с малосольной форелью 1/60

(форель с/с, микс из салатов, огурец, паприка, оливки, маслины, масло оливковое)

 \circ Салат «Цезарь» с куриным филе 1/60

(салатный микс, сухарики, помидоры, куриное филе жареное на гриле, соус «Цезарь»)

Салат с куриным филе, печёным перцем и кунжутом 1/60
куриное филе, кабачок, салат «Айсберг», помидоры, паприка, заправка из кунжутного масла с соевым соусом)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Мясное Ассорти 1/20/20/20/20
(кармания из интейки булуоння дами отпарной са

(карпаччо из индейки, буженина, язык отварной, салями, рулет куриный)

- Ассорти рыбное 1/15/15/15
 - лосось шеф-посола, рулеты из форели с/с со сливочным сыром, рыба масляная х/к)
- о Рулетики из баклажанов и помидоров черри, с мини моцареллой и базиликом 1/20/20
- о Селедочка «По-Деревенски» 1/15/35
- (филе тихоокеанской сельди пряного посола с отварным картофелем и маринованным луком)
- о Соленья домашнего приготовления 1/50

(капуста «По-Грузински», морковь «По-Корейски», огурцы, помидоры и шампиньоны маринованные)

о Свежие овощи и зелень 1/45

(огурцы, помидоры, редис, паприка, лук зелёный, укроп)

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

о Грибной жюльен с курочкой под сырной корочкой в тарталетке из хрустящего теста 1/80

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

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

- о Рулет из индейки, с сыром, вялеными томатами и базиликом с печёными овощами 1/300
- **Свиная грудинка,** запеченная с прованскими травами с тушеной капустой и грибами 1/300
- о Филе судака с жасминовым рисом и сливочным соусом 1/300
- о Хлебная корзинка 1/80
- о Чай, кофе (на выбор) 1 порция

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

Итого на персону 950 гр.