

Банкет 1800 руб.

Холодные закуски из рыбы

Канане с лососем с/с	1/20	<i>Канане с лососем слабой соли, лимоном и оливкой.</i>
Сельдь по-русски	1/50	<i>Филе сельди с отварной картошкой и корнитоном.</i>

Холодные закуски из мяса

Тортилья с курой и орехами	1/35	<i>Жареное филе грудки, грецкие орехи и хрустящие листья салата, завернутые в мексиканскую тортилью.</i>
Окорок к/в по-европейски	1/20	<i>Окорок свиной к/в. Подается на листьях салата.</i>
Мясной рулет с черносливом	1/20	<i>Нежное свиное филе, запеченное с черносливом. Подается на листьях салата.</i>

Холодные закуски из овощей

Брускетта с баклажанами	1/50	<i>Обжаренные ломтики чабатты, сдобренные оливковым маслом и чесночком, с жареными баклажанами, печеным болгарским перцем и кинзой.</i>
Овощной букет	1/50	<i>Огурцы, помидоры, сладкий перец, зелёный лук, зелень.</i>

Три салата на выбор:

«Швейцарский»	1/75	<i>Ветчина, огурчики маринованные, сыр, перец болгарский, заправленные соусом на растительном масле.</i>
«Английский»	1/75	<i>Филе отварной курицы, огурчик солёный, шампиньоны, корень сельдерея, соус на основе майонеза «Хелманс».</i>
«Загадка»	1/75	<i>Салат с индейкой, апельсинами, болгарским перцем, стеблем сельдерея, свежими огурцами под оригинальным соусом.</i>
«Греческий»	1/75	<i>Салат из свежих овощей, оливок, мягкого сыра Фета, заправленный оливковым маслом с соевым соусом.</i>
«Фермерский»	1/75	<i>Чередование слоёв из куриного филе, моркови, яиц, картофеля, майонеза, сыра и ореховой крошки.</i>

«Оливье»	1/75	<i>Классический салат с ветчиной.</i>
----------	------	---------------------------------------

Горячее блюдо на выбор: 2 варианта

Запечённая рыба	1/130	<i>Филе трески, запечённое с помидорами и сыром.</i>
Треска «Прованс»	1/120/50	<i>Готовится на пару с прованскими травами. Подается с соусом «Сливки».</i>
Курочка «Флагман»	1/150/50	<i>Филе куриное, панированное в яйце и сыре, обжаренное до золотистой корочки. Подается с соусом «тар-тар»</i>
Курочка «Жульен»	1/170	<i>Филе куриной грудки, запечённое с томатами под сливочно-грибным соусом.</i>
Эскалоп с южным соусом	1/110/40	<i>Филе свиного карбонада, жаренное на гриле, подается с южным соусом.</i>
Рулетик «Капитанский»	1/130/50	<i>Рулетик из свиного карбоната с сыром в сливочном соусе.</i>
Мясо по-французски	1/170	<i>Свиная корейка, запечённая с помидорами под сыром.</i>
Индейка под шубкой	1/150	<i>Филе грудки индейки запечённое с помидоркой и шампиньонами под сырнокунжутной корочкой.</i>

Гарнир на выбор: 2 варианта

Картошечка запеченная	1/150	<i>Картошечка, запеченная до золотистой корочки.</i>
Картошечка отварная	1/150	<i>Картошечка отварная с укропом.</i>
Овощи запеченные	1/130	<i>Баклажаны, цукини, морковь, картофель, перец болгарский, запеченные в духовке.</i>
Картофельные дольки	1/150	<i>Картофельные дольки, запечённые с чесночком по-деревенски.</i>
+ Хлебная корзина	1/50	<i>Несколько видов хлеба: многозерновой, с отрубями, ржаной.</i>

Вес на персону при выборе блюд: 870 гр.