



Банкетное меню
Стоимость на 1 персону 3500 Руб.
Выход на чел. – 1450 гр.

Холодные закуски

- Салат «Мясной» с говядиной
Салат с кальмарами, филе кальмара, пекинская капуста, яйцо, яблоко, зелень, заправлен домашним майонезом.....
Салат «Царская охота» с копченной курицей
Сырное плато с медом, орешками и виноградом.....
Ральмопсы из баклажан с сырным кремом.....
Печеночный торт, печень говяжья, морковь, яйцо, лук, чеснок, сыр.....

Рыбная коллекция

- Палтус холодного копчения.....
Форель шеф-посол с лимоном и оливками.....
Ломтики сельди с маринованным лучком и отварным картофелем
Сервируется зеленью, маслинами, лимоном

Мясная коллекция

- Буженина собственного приготовления в пряных специях.....
Язык говяжий с хреном.....
Рулетики из ветчины с сыром.....
Ассорти сырокопченых колбас и ветчин
Сервируется зеленью, свежими овощами

Свежие овощи с французским соусом

- Томаты, огурцы.....
Паприка, зелень.....

Домашние соленья

- Томаты, огурцы маринованные
Грибы маринованные
Квашенная хрустящая капуста.....

Горячая закуска


- Шашлычок из куриного филе с помидорами черри

Горячее на выбор

- Филе тунца с соусом песто, с овощами-гриль.....
Стейк из свиной шеи с соусом из грибов с картофелем бэби и зеленью...
Хлебная корзина (ароматный, свежеспеченный французский багет 2х видов)

Напитки

- Чай зелёный/черный/кофе заварной.....(порц)
Вода б/г с лимоном и свежей мятой (в кувшинах) без ограничения
Морс клюквенный (0,2 мл)

Утверждено:  /ИП Илюшина В.В./ «01» января 2024г.