

Банкетное предложение 3300р.

Холодные закуски:

*Свежие овощи с нежным голландским соусом и душистой зеленью
(томаты, огурцы, паприка, зелень 1/80/10)*

Плато мясных деликатесов (запеченная свиная шейка, куриный рулет фаршированный сыром и зеленью, рулетики из ветчины индейки с сырным муссом, подается с дижонской горчицей и хреном 80/20)

Рыбное плато

(ролл из лосося шеф-посола с крем-чиз и свежим огурцом, филе сельди слабой соли с печеным картофелем и маринованным луком 1/80)

Слайс цуккини на гриле с творожным кремом и паприкой (1/40)

Креманка с ассорти из оливок и маслин (подается с маринованным перцем 1/30)

Салаты:

*Салат с куриной грудкой-гриль, ананасом и микс-салатом
(с пшеничными гренками и сливочным соусом 1/85)*

*Оливье с отварной телятиной и перепелиный яйцом
(телятина, картофель, морковь, корнишоны, зеленый горошек, перепелиное яйцо, домашний майонез 1/85)*

*Салат с индейкой-гриль и жареными грибами
(шампиньоны, индейка-гриль, пекинская капуста, маринованные огурцы, болгарский перец, соус «айоли» 1/85)*

Горячее (на выбор)

подается с овощами-гриль или картофелем «айдахо» (1/150)

Филе индейки-гриль фаршированное моцареллой (подается с апельсиново-имбирным соусом 130/20)

Медальоны из свиной вырезки (подаются со сливочно-грибным соусом 130/20)

Филе мурманской трески с кунжутной корочкой в соусе «тереяки» (130/20)

Домашняя хлебная корзина

(чабатта, зерновой, пшеничный багет, чесночное масло 1/75/10)

Прохладительные напитки на выбор:

Морс из карельских ягод (1/300)

Лимонад облепиховый (1/300)

Имбирный лимонад (1/300)

Горячие напитки на выбор:

Кофе заварной (1/200)

Чай черный/зеленый (1/200)

***общий выход блюд по весу составляет 980г.**

***общий объём напитков составляет 500мл.**