

# Банкетное меню

«4.000»



## Холодные закуски

### Мясная тарелка

гр/мл

Чоризо	20
Буженина в дижонской горчице	20
Язык говяжий отварной	20
Колбаса касадемонт	20
Парма	20
Томаты черри	5
Микс салат	5

### Мурманская рыбная гастрономия

**85**

Эсколар холодного копчения	20
Форель холодного копчения	20
Лосось слабой соли	20
Лимон	5
Укроп	1
Микс салат	5

### Тарелка садовых овощей с зеленью

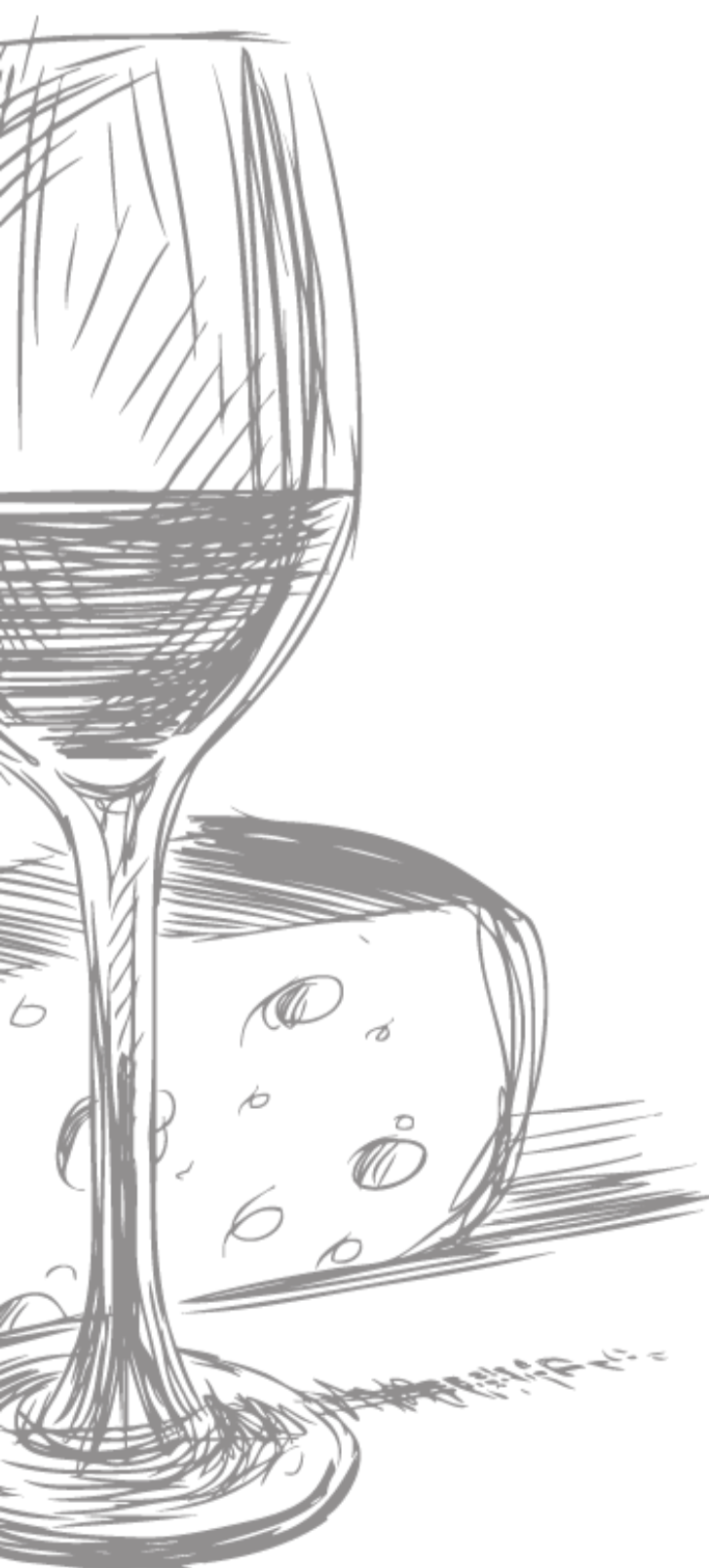
**70**

Томаты	20
Огурцы	20
Перец болгарский	15
Укроп	5
Петрушка	5
Лук зеленый	5
Микс салат	5

### Сырное ассорти

**80**

Горгонзола	20
Камамбер	20
Пармезан	20
Мята	10
Виноград	10
Мёд	1







гр/мл

## Куриный паштет с вареньем из инжира

70

Куриный паштет  
Варенье из инжира  
Орехи  
Чиабатта

40  
10  
5  
20

## Салаты

«Цезарь» с цыпленком  
Салат «Оливье» с языком  
Теплый салат с курицей и сыром сулугуни

150  
150  
150

## Горячая закуска

Рагу из лесных грибов с сыром во французской булочке

140

## Горячие блюда на выбор

Томлёная говядина с картофельным пюре  
Камбала с пюре из базилика

300  
300

## Десерты

Фруктовая тарелка

150

## Хлеб

Две свежее испечённые булочки

60

**Итого**  
на персону

**1490 гр**



**Птички и ягоды**  
РЕСТОРАН

