

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №2 / 6.000 РУБ

РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

Лосось слабой соли 30 гр
Судак холодного копчения 30 гр
Копченый угорь 30 гр

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

Ростбиф 30 гр
Карбонад свиной 30 гр
Копченая утиная грудка 20 гр
Подкопченая индейка 20 гр

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Свежие овощи и зелень 100 гр
Оливки 20 гр
Соленья и маринады 60 гр
Форель горячего копчения
с черемшой 90 гр

САЛАТЫ

Сельдь под шубой 100 гр
Фирменный салат оливье с копченым
цыпленком 100 гр
Овощи на мангале с моцареллой 100 гр
Цезарь с цыпленком 100 гр

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР ГОСТЯ

Филе подкопченной форели
с цукини 240 гр
Стейк Скерт с картофельным гратеном
и овощами гриль 260 гр

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Ризотто с говяжьими щечками 160 гр

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочка ржаная 40 гр
Булочка пшеничная 40 гр
Сливочное масло 10 гр

НАПИТКИ

Минеральная вода 500 мл
Домашний ягодный морс 300 мл
Чай 200 мл
Кофе 200 мл

ОБЩИЙ ВЫХОД БЛЮД: 1.350 гр