

«Предновогоднее» 3100 р. НА ПЕРСОНУ

САЛАТЫ

- Салат «Оливье» с крабовым мясом 1/60
(ветчина, зеленый горошек, картофель, морковь, соленые огурцы, яйца, мясо краба, майонез)
- Салат «Сельдь под Шубой» 1/60
(картофель, морковь, свекла, сельдь, лук репчатый, майонез)
- Салат с куриной печеню и грибами 1/60
(куриная печень, грибы, салатный микс, огурец с апельсиново-горчичной заправкой)
- Салат с куриным филе, печёным перцем и кунжутом 1/60
(куриное филе, кабачок, салат «Айсберг», помидоры, паприка, заправка из кунжутного масла с соевым соусом)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Мясное ассорти 1/20/20/20/20
(карбонад, буженина, язык говяжий отварной, рулет куриный)
- Холодец домашний 1/60
- Ветчинные рулеты, фаршированные сырной массой 1/45
- Селёdochка «По-Деревенски» 1/15/35
(филе тихоокеанской сельди пряного посола с отварным картофелем и маринованным лучком)
- Соленья домашнего приготовления 1/5/5/10/10
(капуста «По-Грузински», морковь «По-Корейски», огурцы, помидоры и шампиньоны маринованные)
- Свежие овощи и зелень 1/30
(огурцы, помидоры, редис, паприка, лук зелёный, укроп)

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА (на выбор)

- Грибной жульен с курочкой, в сливочном соусе под сырной корочкой в тарталетке из хрустящего теста 1/80

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

(на выбор каждого гостя – предложит официант в начале банкета)

- Мясо «По-Французски» с запечённым картофелем 1/300
- Котлета «По - Киевски», подается с картофельным пюре и соусом из шпината 1/300
- Филе судака жареное, с овощным ризотто 1/300

- Хлебная корзина 1/80
- Чай/кофе (на выбор) 1 порция на выбор

Напоминаем, что вы можете внести любые корректировки в понравившийся готовый вариант банкетного меню или составить свой вариант.

Итого на персону 915 гр.