

2300₽
на персону

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Русские Традиции

Холодные закуски

- Мясной дуэт с домашней бужениной и куриным рулетом 80 гр
Буженина по-домашнему, куриный рулет. Подается с хреном
- Ролл из ветчины с сырным муссом, зеленью и помидорками черри 80 гр
Классические рулетики из тонко нарезанной ветчины и сырного мусса
- Ролл с тар-таром из цыпленка и творожного сыра в тортилье..... 50 гр
Филе запеченного цыпленка, творожный сыр, салатный лист, тортилья
- Брынза со спелыми томатами и соусом Песто 60 гр
Сыр брынза, помидоры, соус Песто, оливковое масло, крем бальзамический, свежая зелень
- Канане с сельдью на ржаном крутоне с перепелиным яйцом 30 гр
Филе сельди на хрустящем ржаном крутоне с чесночком, маринованным луком и перепелиным яйцом

Салаты 3 на Выбор

- Салат «Цезарь» с филе цыпленка, хрустящими хлебцами, 80 гр
фирменным соусом и сыром пармезан
Обжаренное филе цыпленка, листья салата айсберг, помидорки черри, сыр пармезан, хрустящие хлебцы и фирменный соус
- Греческий салат 80 гр
Салат со свежими овощами, сыром Фетой, маслинами и оливковым маслом
- Традиционный салат «Оливье» с ветчиной и перепелиными яйцами 80 гр
Ветчина, отварные картофель, морковь, перепелиные яйца, соленые огурцы и консервированный горошек, майонез
- Классический салат «Сельдь под шубой» 80 гр
Филе сельди, отварные свекла, морковь, картофель, яйца, соус майонез
- Классический салат «Мимоза» 80 гр
Филе горбуши, отварные картофель, морковь, яйца, соус майонез

Горячие блюда

- Брошеты куриные в беконе на шпажке под горчичным соусом 130/50 гр
Маринованные в сливках кусочки куриного филе. Запекаются с беконом на шпажках. Подаются с соусом на основе сливок и зернистой горчицы
- Фиш стейк из трески с соусом тар-тар..... 150/50 гр
Филе трески обжаренное в сухарях панко. Подается с соусом тар-тар

Гарниры

- Картофель Айдахо 150 гр
Картофель порезанный дольками с кожурой. Подается запеченным с рубленой зеленью и чесночком

Хлеб/Выпечка

- Белый и черный хлеб 80 гр

Итого 950 гр