

## **Ресторан «Атадеус»**

### **Банкетное предложение на одну персону: 1200 руб.\***

*\*Предложение 1200 действует апрель, май и ноябрь 2019 г.*

#### **ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ 220 гр**

- **Мясные деликатесы** (Рулет куриный фаршированный шпинатом и бол. перцем, окорок свин. копченый, буженина, хрен ,горчица зелень) 0,06/30
- **Рулетики из ветчины фаршированные сырным муссом, и зеленью** 0,05
- **Разносолы**  
(Квашенная капуста, морковь по-корейски, малосольный огурец)0,08

#### **САЛАТЫ 300 гр.**

- **Традиционный русский салат с ветчиной** 0,07  
(ветчина индейки, зеленый горошек, картофель, морковь, соленые огурцы, лук реп., яйца куриные, майонез)
- **Салат Царская охота** 0,07  
(филе цыпленка, шампиньоны, лук пассированный, сол. огурчики, картофель, яйцо, заправка майонез)
- **Салат с Деревенский с фасолью** 0,08  
(Кит капуста, мясное ассорти., картофель, красная фасоль, майонез)
- **Салат «Траежный» с опятами** 0,08  
(буженина, зеленый горошек , морковь, картофель , опята, брусника, зелень, заправка)

#### **ОСНОВНОЕ БЛЮДО 160 гр.**

- **Горячая буженина из свиной шеи с томатным соусом**
- **Шницель из куриной грудки по -Венски с прованским соусом**
- **Золотистое филе белой рыбки запеченное с грибным жульеном , томатами и сыром**

#### **ГАРНИРЫ 150 гр.**

- **Картофель по-деревенски дольками с чесноком и зеленью**
- **Картофель отварной со сливочным маслом и душистыми травами**

- **Морс ягодный** 200 мл
- **Хлеб черный и белый ( нарезка)** 200 гр.

**Общий выход : 1030 гр. на человека**