

Банкетное меню №1

Салат «Оливье» с копченой индейкой 1/100/10

Салат из ростбифа с печеными овощами 1/80

Рыбное плато (лосось с/с, палтус х/к) 40/40/5

Мясная тарелка 1/40/40/5

Язык говяжий с хреном 50/5/5

Рулетики из баклажан с острой морковью 1/100/5

Малосольный огурчик и томаты 1/40/30

Овощная нарезка 1/100

Брошет из курицы с баклажанами
и красным луком 1/100/30/5

Горячее 50/50

1. Судак гриль с картофелем дофинуа
и соусом «белое вино» 1/150/100/50

2. Медальоны из свинины с цукини
и грибным соусом 1/150/80/50/10

Пирожное Брауни 1/60/10

Хлебная корзина 3/40

Вода 1/600, чай, кофе, морс 1/500

5700 руб.



Банкетное меню №2

Салат греческий 1/100

Салат из говяжьего языка с сельдереем 1/80

Рулетики из лосося с сыром и огурцом 1/100/5

Мясная тарелка 1/40/40/5 (буженина, рулет куриный)

Рулет из баклажан с творогом и травами 1/50/5/5

Соленья и маринады 1/20/20/20/5
(огурчики м/с, томаты черри м/с, морковь по-корейски)

Ассорти сыров 1/20/20/20/10/5

Жульен из куриного филе 1/100

Горячее 50/50

1. Филе дорадо на гриле с баклажанами
и томатами 1/280

2. Утиная грудка "Магре" с грушей
и соусом "Порто" 1/100/170/10

Пирожное Брауни 1/60/10

Хлебная корзина 3/40

Вода 1/600, чай, кофе, морс 1/500

5700 руб.



Банкетное меню №3

Салат «Цезарь» с куриной грудкой 1/100/2

Салат «Гурийский» 1/100/15

Утиная грудка горячего копчения 1/50/10

Мясная тарелка(буженина, рулет куриный) 1/40/40/5

**Рулетики из цукини с сыром и паприкой
и травами 1/50/5/5**

Малосольный огурчик и томаты 1/40/30

Ассорти сыров 1/20/20/20/10/5

**Жульен из белых грибов
с чесночными гренками 1/100**

Горячее 50/50

**1. Лосось гриль с картофелем дофинуа
и соусом «Белое вино» 1/150/100/50/10**

**2. Торнедо из говядины с кремом из сельдерея,
жульеном из овощей и крем-соусом
1/150/75/75/50/5**

Пирожное Брауни 1/60/10

Хлебная корзина 3/40

Вода 1/600,чай,кофе,морс 1/500

5700 руб.

