

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 3500 руб. на персону



Холодные закуски: в стол

Мясной сет (колбаса с/к, куриный рулет, буженина)	390г
Сырное плато (пармезан, маасдам, гауда)	70г
Овощное ассорти (перец, огурцы, помидор, зелень)	60г
Грибочки соленные. (ассорти из лесных грибов)	50г
Семга слабой соли – микс со свежим огурцом	60г
Рулетики из ветчины с нежным пикантным сыром	50г
Рулетики из баклажан с нежным пикантным сыром	50г

Горячая закуска по 100г на человека порционно

Жульен из грибов в воловане из слоеного теста

Салаты на выбор: два в стол

Оливье с красной рыбой	160/180г
(картофель, морковь, горошек, огурец свежий, семга сл. соли с соусом айоли)	100г
Салат с копченой куриной грудкой	80г
(салат айсберг, огурец свежий, сыр гауда, грудка копченая, перепелиное яйцо с французской заправкой)	
Овощной салат с говядиной	80г
(огурцы, помидоры, лук порей, говяжья вырезка, оливковое масло)	
Салат с кальмаром и картофелем ротен	80г
(печеный картофель, огурец свежий, яйца перепелиные, салат айсберг, французская заправка)	

Горячее на выбор: одно по 120/50/130г на человека порционно

Куриный рулет с ветчиной и сыром в карамельно-луковом соусе с запечённым молодым картофелем по-деревенски

Медальон из ирландской свинины со сливочно-грибным соусом с печеными овощами на углях с прованскими травами с оливковым маслом

Запечённый дуэт красной и белой рыбы, политый итальянским соусом, подаётся с рисом по-мексиканский (рис жасмин, свежий горошек и кукуруза)

Напитки и хлеб:

Ягодный морс	200 мл
Чай/кофе	150 мл
Хлебная корзина	100г

Десерт на выбор: один по 100г на человека

Пирожное Брауни с мороженым
Морковный торт

Сервисный сбор 10%