

**2450 р. НА ПЕРСОНУ**

(чай/кофе в стоимость только этого варианта меню не входит)

**САЛАТЫ**

- **Салат «Оливье»** 1/60  
(ветчина, зелёный горошек, картофель, морковь, солёные огурцы, яйца, майонез)
- **Винегрет** 1/60  
(свёкла, морковь, картофель, огурцы маринованные, зелёный горошек, салатная заправка)
- **Салат «Венский»** 1/60  
(помидоры, огурцы, ветчина, китайская капуста, сыр, майонез)

**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

- **Мясное ассорти** 1/25/25/25  
(корейка свиная пряная в травах, колбаса т/к, рулет куриный)
- **Селёdochка «По-Деревенски»** 1/30/50  
(филе тихоокеанской сельди пряного посола с отварным картофелем и маринованным луком)
- **Соления домашнего приготовления** 1/40  
(капуста «По-Грузински», морковь «По-Корейски», огурцы, помидоры и шампиньоны маринованные)
- **Свежие овощи и зелень** 1/30  
(огурцы, помидоры, редис, паприка, лук зелёный, укроп)
- **Ветчинные рулетики** 1/20

**ОСНОВНОЕ БЛЮДО**

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

- **Куриное филе** в хрустящей корочке с грибным соусом и картофелем «По-Деревенски» 1/300  
или
- **Треска рубленая** с картофельным пюре с соусом «Тартар» 1/300
  
- **Хлебная корзинка** 1/80

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

Итого на персону 725 гр. \_\_\_\_\_

**2750 р. НА ПЕРСОНУ**

**САЛАТЫ**

- **Салат «Столичный»** 1/60  
(куриное филе, зелёный горошек, картофель, морковь, солёные огурцы, яйца, майонез)
- **Салат «Греческий»** 1/60  
(свежие огурцы, томаты, болгарский перец, маслины, сыр Фета, салат «Айсберг», масло оливковое)
- **Салат «Английский»** 1/60  
(свежие огурцы, куриное филе, ветчина, свинина, паприка, капуста китайская, заправка оливковым маслом с зернистой горчицей)

**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

- **Мясное ассорти** 1/25/25/25  
(корейка свиная пряная в травах, колбаса т/к, рулет куриный)
- **Селёdochка «По-Деревенски»** 1/30/50  
(филе тихоокеанской сельди пряного посола с отварным картофелем и маринованным луком)
- **Соленья домашнего приготовления** 1/40  
(капуста «По-Грузински», морковь «По-Корейски», огурцы, помидоры и шампиньоны маринованные)
- **Свежие овощи и зелень** 1/30  
(огурцы, помидоры, редис, паприка, лук зелёный, укроп)
- **Ветчинные рулетики** 1/20

**ОСНОВНОЕ БЛЮДО**

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

- **Шашлык куриный** с паприкой и картофелем «По-Деревенски» 1/300  
или
- **Треска запечённая**, с грибами под сырной корочкой с овощным ризотто 1/300
  
- **Хлебная корзинка** 1/80
- **Чай, кофе** (на выбор) 1 порция

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

Итого на персону 725 гр. \_\_\_\_\_

**3000 р. НА ПЕРСОНУ**

**САЛАТЫ**

- **Салат «Анданте» 1/60**  
(куриное филе, зелёный горошек, картофель, морковь, солёные огурцы, яйца, креветки, майонез)
- **Салат «Лапландия» 1/60**  
(свежие огурцы, томаты, сыр Фета, скумбрия, салат «Айсберг», масло оливковое)
- **Салат «Английский» 1/60**  
(свежие огурцы, куриное филе, ветчина, свинина, паприка, капуста китайская, заправка оливковым маслом с зернистой горчицей)

**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

- **Мясное ассорти 1/20/20/20/20**  
(буженина, рулетики из языка с творожным сыром, рулет куриный, салями)
- **Селёдочка «По-Деревенски» 1/30/50**  
(филе тихоокеанской сельди пряного посола с отварным картофелем и маринованным луком)
- **Соленья домашнего приготовления 1/40**  
(капуста «По-Грузински», морковь «По-Корейски», огурцы, помидоры и шампиньоны маринованные)
- **Свежие овощи и зелень 1/30**  
(огурцы, помидоры, редис, паприка, лук зелёный, укроп)
- **Лосось Шеф-посола 1/45**
- **Ветчинные рулетики 1/20**

**ОСНОВНОЕ БЛЮДО**

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

- **Индейка с сыром с овощами печёными 1/300**  
или
- **Корейка свиная с паприкой, луком порей с картофелем «По-Деревенски» 1/300**
- **Хлебная корзинка 1/80**
- **Чай, кофе (на выбор) 1 порция**

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

Итого на персону 775 гр. \_\_\_\_\_

**3300 р. НА ПЕРСОНУ**

**САЛАТЫ**

- **Салат «Мясной» 1/60**  
(индейка, язык говяжий, зелёный горошек, картофель, морковь, огурцы маринованные, яйца, майонез)
- **Салат «Царский» с малиновой заправкой 1/60**  
(свежие огурцы, помидоры, куриное филе, паприка, яйца куриные, салат «Айсберг», яйца перепелиные, заправка малиновая)
- **Салат «Английский» 1/60**  
(свежие огурцы, куриное филе, ветчина, свинина, паприка, капуста китайская, заправка оливковым маслом с зернистой горчицей)

**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

- **Мясное ассорти 1/20/20/20/20**  
(карбонад, буженина, язык говяжий отварной, рулет куриный)
- **Ассорти из лосося с/с, скумбрии г/к и кальмара копчёного 1/15/15/15**
- **Ассорти рулетиков из баклажанов и цуккини, фаршированные сырной массой 1/45**
- **Селёdochка «По-Деревенски» 1/15/35**  
(филе тихоокеанской сельди пряного посола с отварным картофелем и маринованным луком)
- **Соленья домашнего приготовления 1/50**  
(капуста «По-Грузински», морковь «По-Корейски», огурцы, помидоры и шампиньоны маринованные)
- **Свежие овощи и зелень 1/45**  
(огурцы, помидоры, редис, паприка, лук зелёный, укроп)

**ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА**

- **Жюльен из грибов и куриного филе в сливочном соусе под сырной корочкой 1/80**

**ОСНОВНОЕ БЛЮДО**

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

- **Котлета «По – Киевски»** подается с картофельным пюре, с соусом из шпината 1/300
- **Филе судака** с жасминовым рисом и сливочным соусом 1/300
- **Мясо «По-Французски»** с запечённым картофелем 1/300
  
- **Хлебная корзинка 1/80**
- **Чай, кофе (на выбор) 1 порция**

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

Итого на персону 875 гр. \_\_\_\_\_

**3600 р. НА ПЕРСОНУ**

**САЛАТЫ**

- **Салат «Мясной» 1/60**  
(индейка, язык говяжий, зелёный горошек, картофель, морковь, огурцы маринованные, яйца, майонез)
- **Салат с куриной печенью и грибами 1/60**  
(куриная печень, грибы, салатный микс, огурец, помидоры, апельсиновая тайская заправка)
- **Салат «Норвежский» с лососем 1/60**  
(лосось жареный, корнишоны, лук зелёный, салатный микс, картофель «Шато», помидоры)

**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

- **Мясное ассорти 1/20/20/20/20**  
(буженина, язык говяжий отварной, салями, рулет куриный)
- **Лосось шеф-посола 1/45**
- **Ассорти рулетиков из баклажанов и цукини, фаршированные сырной массой 1/20/20**
- **Селёdochка «По-Деревенски» 1/15/35**  
(филе тихоокеанской сельди пряного посола с отварным картофелем и маринованным луком)
- **Соленья домашнего приготовления 1/50**  
(капуста «По-Грузински», морковь «По-Корейски», огурцы, помидоры и шампиньоны маринованные)
- **Свежие овощи и зелень 1/45**  
(огурцы, помидоры, редис, паприка, лук зелёный, укроп)

**ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА**

- **Жюльен из грибов и куриного филе** в сливочном соусе под сырной корочкой 1/80

**ОСНОВНОЕ БЛЮДО**

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

- **Котлета «Маршалль» из индейки** с ветчиной и грибами, подаётся с картофельным пюре и сливочным соусом 1/300
- **Судак в сырной панировке**, с жасминовым рисом и соусом «Тартар» 1/300
- **Бефстроганов из говяжьей вырезки** с шампиньонами и картофельным пюре 1/300
- **Хлебная корзинка 1/80**
- **Чай, кофе** (на выбор) 1 порция

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

Итого на персону 870 гр. \_\_\_\_\_

**4000 р. НА ПЕРСОНУ**

**САЛАТЫ**

- **Салат «Мясной» 1/60**  
(индейка, язык говяжий, зелёный горошек, картофель, морковь, огурцы маринованные, яйца, майонез)
- **Салат с малосольной форелью 1/60**  
(форель с/с, микс из салатов, огурец, паприка, оливки, маслины, масло оливковое)
- **Салат «Цезарь» с куриным филе 1/60**  
(салатный микс, сухарики, помидоры, куриное филе жареное на гриле, соус «Цезарь»)
- **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 1/20/20/20/20/20**  
(карпаччо из индейки, буженина, язык отварной, салями, рулет куриный)
- **Ассорти рыбное 1/15/15/15**  
(лосось шеф-посола, рулеты из лосося с/с со сливочным сыром, рыба масляная х/к)
- **Рулетики из баклажанов и помидоров черри, с мини моцареллой и базиликом 1/20/20**
- **Селёdochка «По-Деревенски» 1/15/35**  
(филе тихоокеанской сельди пряного посола с отварным картофелем и маринованным луком)
- **Соления домашнего приготовления 1/50**  
(капуста «По-Грузински», морковь «По-Корейски», огурцы, помидоры и шампиньоны маринованные)
- **Свежие овощи и зелень 1/45**  
(огурцы, помидоры, редис, паприка, лук зелёный, укроп)

**ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА**

- **Жюльен из грибов и куриного филе в сливочном соусе под сырной корочкой 1/80**

**ОСНОВНОЕ БЛЮДО**

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

- **Рулет из индейки, с сыром, вялеными томатами и базиликом с печёными овощами 1/300**
- **Свиная грудинка, запечённая с прованскими травами с тушёной капустой и грибами 1/300**
- **Филе судака с жасминовым рисом и сливочным соусом 1/300**
- **Хлебная корзинка 1/80**
- **Чай, кофе (на выбор) 1 порция**

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

Итого на персону 950 гр.

**4300 р. НА ПЕРСОНУ**

**САЛАТЫ**

- Салат «Столичный» с крабовым мясом 1/60  
(куриное филе, зелёный горошек, картофель, морковь, солёные огурцы, яйца, майонез, крабовое мясо)
- Салат с куриной печенью и грибами 1/60  
(куриная печень, грибы, салатный микс, огурец, помидоры, апельсиновая тайская заправка)
- Салат со свежими овощами, авокадо и красной рыбой 1/60  
(лосось с/с, помидоры, каперсы, авокадо, огурец, масло оливковое, салат «Айсберг»)
- Салат «Царский» с перепелиными яйцами 1/60  
(свежие огурцы, помидоры, куриное филе, паприка, яйца куриные, салат «Айсберг», яйца перепелиные, заправка малиновая)
- Шеф-салат с кедровыми орешками 1/60  
(салатный микс, паприка, ананас консервированный, орех кедровый, ветчина, бекон, томаты, красный лук, масло оливковое)

**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

- Мясное ассорти 1/20/20/20/20/20  
(карпаччо из индейки, буженина, язык отварной, салями, рулет куриный)
- Ассорти рыбное 1/15/15/15  
(лосось шеф-посола, рулеты из лосося с/с со сливочным сыром, рыба масляная х/к)
- Рулетики из баклажанов и помидоров черри, с мини моцареллой и базиликом 1/20/20
- Селёdochка «По-Деревенски» 1/15/35  
(филе тихоокеанской сельди пряного посола с отварным картофелем и маринованным луком)
- Соленья домашнего приготовления 1/50  
(капуста «По-Грузински», морковь «По-Корейски», огурцы, помидоры и шампиньоны маринованные)
- Свежие овощи и зелень 1/45  
(огурцы, помидоры, редис, паприка, лук зелёный, укроп)

**ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА (на выбор)**

- Жюльен из грибов и куриного филе в сливочном соусе под сырной корочкой 1/80  
или
- Блинные роллы с лососем 1/80

**ОСНОВНОЕ БЛЮДО**

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

- Котлета «Маршалль» из индейки с ветчиной и грибами,  
подаётся с картофельным пюре и сливочным соусом 1/300
- Свиной шашлык на гриле с картофелем «По-Деревенски» 1/300
- Филе судака с жасминовым рисом и сливочным соусом 1/300
- Хлебная корзинка 1/80
- Чай, кофе (на выбор) 1 порция

Итого на персону 1010 гр.

**4600 р. НА ПЕРСОНУ**

**САЛАТЫ**

- **Салат «Дальневосточный» 1/60**  
(копчёный кальмар, креветки, золотистый рис, морковь «По-Корейски», кукуруза, салат «Айсберг», помидоры, огурцы, масло оливковое)
- **Салат «Греческий» 1/60**  
(свежие огурцы, томаты, болгарский перец, салат «Айсберг», маслины, сыр Фета, масло оливковое)
- **Салат с уткой и кедровыми орешками 1/60**  
(мякоть утки, бекон, микс салатов, помидоры, масло оливковое, кедровые орешки, ананас, сок апельсина)
- **Салат «Цезарь» с куриным филе 1/60**  
(салатный микс, сухарики, куриное филе, помидоры Черри, соус «Цезарь»)
- **Салат «Царский» с перепелиными яйцами 1/60**  
(свежие огурцы, помидоры, куриное филе, паприка, яйца куриные, салат «Айсберг», яйца перепелиные, заправка малиновая)

**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

- **Мясное ассорти 1/20/20/20/20/20**  
(буженина, карпаччо из индейки холодного копчения, язык говяжий, рулет куриный, салями)
- **Рыбное плато 1/15/15/15/15**  
(лосось шеф-посола, рулеты из лосося со слив. сыром, скумбрия х/к, рыба масляная х/к)
- **Ассорти рулетиков из баклажанов и цуккини** фаршированные сырной массой 1/20/20
- **Соленья домашнего приготовления 1/50**  
(капуста «По-Грузински», морковь «По-Корейски», огурцы, помидоры и шампиньоны маринованные)
- **Свежие овощи и зелень 1/45**  
(огурцы, помидоры, редис, паприка, лук зелёный, укроп)

**ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА (на выбор)**

- **Жюльен из грибов и куриного филе** в сливочном соусе под сырной корочкой 1/80
- **Блинные роллы с лососем 1/80**

**ОСНОВНОЕ БЛЮДО**

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

- **Мясо «По-Французски»** с запечённым картофелем 1/300
- **Стейк лосося** с овощами гриль под шпинатным соусом 1/300
- **Медальоны из говяжьей вырезки** с картофелем «Айдахо» под соусом «Демиглас» 1/300
- **Хлебная корзинка 1/80**
- **Чай, кофе (на выбор) 1 порция**

Итого на персону 975 гр.

  
РЕСТОРАН  
**ЛАПЛАНДИЯ**

**5300 р. НА ПЕРСОНУ**

**САЛАТЫ**

- Салат «Цезарь» с тигровыми креветками 1/60  
(креветки, салат «Айсберг», помидоры, сухарики, соус «Цезарь», сыр «Пармезан»)
- Салат с тунцом 1/60  
(стручковая фасоль, помидоры, огурец, салат «Айсберг», тунец, заправка «Бальзамико» с зернистой горчицей)
- Салат «Китайский» 1/60  
(капуста китайская, перец болгарский, ананас консервированный, бедро куриное, майонез, соус соевый)
- Салат «Оливье» с говядиной 1/60  
(картофель, морковь, яйцо куриное, огурцы маринованные, говядина, зелёный горох, майонез)
- Салат «Буржуй» 1/60  
(огурец, капуста китайская, буженина, язык, филе куриное, шампиньоны, майонез)

**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

- Мясное плато 1/25/25/25/25  
(буженина, рулетики из языка, рулет куриный с печёным перцем, колбаса т/к)
- Рыбное плато 1/20/20/20/20  
(лосось с/с, рыба масляная, кальмар, рулетики из лосося со сливочным сыром)
- Селёdochка «По-Деревенски» 1/30/50  
(филе сельди пряного посола с запечённым картофелем и маринованным луком)
- Соленья домашнего приготовления 1/50  
(капуста «По-Грузински», морковь «По-Корейски», огурцы, помидоры, черемша и шампиньоны маринованные)
- Овощная композиция 1/45  
(помидоры «Черри», огурцы, перец болгарский, лук зелёный, петрушка, укроп)
- Рулетики из цуккини с кремом «Маскарпоне» 1/45

**ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА (на выбор)**

- Картофельный жульен 1/100
- Креветки темпура 1/50

**ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО:**

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

- Шашлычок из лосося с шампиньонами, с жасминовым рисом и соусом «Тартар» 1/330
- Медальон из тунца со сливочным унаги, цветной капустой и стручковой фасолью 1/330
- Индейка в прованских травах с булгуром, с соусом «Бальзамико» 1/330
- Хлебная корзинка с багетом и сливочным маслом 1/100/10
- Чай, кофе (на выбор) 1 порция
- Морс ягодный (брусника, облепиха) 200 мл

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

Итого на персону 1130 гр.

**6300 р. НА ПЕРСОНУ**

**САЛАТЫ:**

- **Салат с тихоокеанским кальмаром 1/60**  
(кальмар, яйцо, майонез, кукуруза, огурец)
- **Салат «Мясной» с говядиной 1/60**  
(картофель, морковь, яйцо куриное, огурцы маринованные, говядина, зелёный горох, майонез)
- **Салат «Греческий» 1/60**  
(свежие огурцы, томаты, болгарский перец, маслины, сыр Фета, салат «Айсберг», масло оливковое, соус «Песто»)
- **Салат «Азиатский» 1/60**  
(спаржа, чука салат, майонез, морковь по-корейски, жасминовый рис)
- **Салат с желтопёрым тунцом 1/60**  
(тунец, помидоры черри, руккола, яйцо перепелиное, лук маринованный, масло оливковое)
- **Салат «Цезарь» в ассортименте (с курой, тигровыми креветками или морепродуктами) 1/60**  
(салат «Айсберг», помидоры, сухарики, соус «Цезарь», сыр «Пармезан»)

**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

- **Мясное плато 1/25/25/25**  
(ростбиф, свиная грудка в специях, колбаса «Милано»)
- **Рыбное плато 1/15/15/15/15**  
(угорь копчёный, рулеты из лосося со слив. сыром, раковые шейки, рыба масляная х/к)
- **Капрезе с мини моцареллой** (помидор бакинский, соус «Песто», кедровый орех) 1/45
- **Соленья 1/50**  
(морковь «По-Корейски»)
- **Овощная тарелка 1/50**  
(огурцы, помидоры черри, паприка, зелень)
- **Сырная тарелка 1/60**  
(пармезан, камамбер, дор блю, мёд)

**ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА**

- **Тайская креветка с икрой Масага** (креветка, спринг тесто) 1/50
- **Конвертик из лаваша** (куриная грудка, помидоры, сыр) 1/100

**ОСНОВНОЕ БЛЮДО**

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

- **Тушка кальмара фаршированная крабом**  
с цветной капустой, брокколи и унаги соусом 1/350
- **Лосось запечённый с креветкой**  
с соусом из белых грибов, со сливочно-винным ризотто 1/335
- **Люля кебаб из мраморной говядины** с соусом «Сальса» и овощным рататюем 1/350
  
- **Хлебная корзинка с багетом и сливочным маслом 1/100/10**
- **Чай, кофе** (на выбор) 1 порция
- **Морс ягодный (брусника, облепиха) 200 мл**

Итого на персону 1200 гр.

**6700 р. НА ПЕРСОНУ**

**САЛАТЫ**

- **Салат «Мимоза» с лососем 1/60**  
(картофель, морковь, лук, лосось, майонез, сыр «Моцарелла»)
- **Салат «Королевский» 1/60**  
(салат «Айсберг», помидоры «Черри», яблоко, куриное филе, креветки, сыр «Пармезан», орехи, бальзамико-медовая заправка)
- **Тёплый салат «Джельсомино» 1/60**  
(салат «Айсберг», помидоры, сыр «Моцарелла» и «Пармезан», шампиньоны, куриное филе, говядина, орех кедровый, соус «Песто»)
- **Салат «Оливье» с говядиной 1/60**  
(картофель, морковь, яйцо куриное, огурцы маринованные, говядина, зелёный горох, майонез)
- **Салат «Цезарь» с тигровыми креветками 1/60**  
(креветки, салат «Айсберг», помидоры, сухарики, соус «Цезарь», сыр «Пармезан»)
- **Салат «Греческий» 1/60**  
(огурцы, томаты, перец болгарский, маслины, сыр «Фета», салат «Айсберг», масло оливковое)

**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

- **Мясное плато 1/25/25/25/25/25**  
(буженина, ростбиф, рулет из языка, колбаса т/к, рулет куриный с грецким орехом и курагой)
- **Рыбное плато 1/20/20/20/20/20**  
(угорь копчёный, кальмар, лосось с/с, рыба масляная, рулетики из лосося со сливочным соусом)
- **Селёdochка «По-Деревенски» 1/30/50**  
(филе сельди пряного посола с печёным картофелем и маринованным луком)
- **Соленья домашнего приготовления 1/50**  
(капуста «По-Грузински», морковь «По-Корейски», огурцы, перец, помидоры и шампиньоны маринованные)
- **Овощная композиция 1/45**  
(помидоры «Черри», огурцы, перец болгарский, лук зелёный, петрушка, укроп)
- **Рулетики из баклажанов с сыром «Фета» и запечённым болгарским перцем 1/45**

**ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ**

- **Картофельный жульен 1/100**
- **Шашлычок из тигровых креветок с «Черри» и сыром «Пармезан» 1/100**

**ОСНОВНОЕ БЛЮДО**

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

- **Пиканья стейк с картофелем «Бэби» и перечным соусом 1/330**  
или
- **Лосось «Бабочка» с овощами гриль и сливочным соусом 1/330**  
или
- **Индейка в прованских травах с булгуром и соусом «Бальзамико» 1/330**
- **Хлебная корзинка с багетом и сливочным маслом 1/80**
- **Чай, кофе (на выбор) 1 порция**
- **Морс ягодный (брусника, облепиха) 200 мл**

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

Итого на персону 1335 гр. \_\_\_\_\_