

Юбилейное банкетное предложение

«Для друзей»

Меню банкета 4 500 (руб/чел)

Меню банкета:

Салат «Цезарь с куриным филе» **Порционно** **1/160**

Листья салата под оригинальным соусом с хрустящими гренками и сыром «Пармезан» с обжаренными ломтиками куриного филе

Салат «Ницца» **1/100**

Лосось слабой соли со свежими томатами, картофель, зеленый лук, заправленный пикантным французским соусом

Фирменный салат «Green Hotel» **1/100**

Картофель, маринованные грибы, зеленый лук, раст. масло

Витаминная тарелка **1/90**

Букет из свежих овощей помидорчиками черри и зеленью

Мясные деликатесы: говяжья вырезка, маринованная в вине с розмарином и бужениной запеченной «по-деревенски» с хреном и деревенское сало **1/30/30/10**

Копченые деликатесы: грудинка свиная, ассорти из колбас т/к **1/20/15**

Мини бутерброды с красной икрой маслом и лимончиком **1/10/10**

Морская рапсодия с лангустинами **1/20/20/20/10/30**

Ломтики лосося шеф посола, палтуса, масляной рыбы х/к, маринованных мидий на листьях латука. Подается с лаймом, оливками фаршированными анчоусами, маслинами и лангустинами

Ассорти из деликатесных сыров с фруктами и медом **1/50/10**

Маасдам, Ламбер, Камамбер

Закуска горячая:

Жульен из лесных грибов **1/100**

Нежный сливочный жульен под сырной шубкой

Горячее (50/50):

(для дружной компании на общих блюдах)

Ассорти из шашлыков и люля-кебаб из баранины **1/150/100/50/30**

Ассорти из шашлыков: куриного, свиного и люля-кебаб из баранины. Подается с картофелем Айдахо и запеченными на мангале овощами с соусом сацебели.

или

«Розовый Жемчуг»

1/130/150/20

Припущенное филе лосося в нежных сливках с рубинами красной икры и овощами гриль

Хлебная корзина с лавашем

100 гр.

Клюквенный морс

1/200

Ассорти из сезонных фруктов

1/200

Бананы, мандарины, груши, виноград, физалас

Чай/Кофе

1/150

(на выбор)

Обслуживание и текстильное оформление 10% от стоимости заказа