



Банкетное меню

3.200 рублей на персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сельдь маринованная _____ 40/42 гр

Филе сельди с кольцами маринованного красного лука, подаётся с тёплым отварным картофелем

Мясное ассорти _____ 70/27 гр

Ассорти из нежной буженины и куриного рулета, начинённого овощами, к блюду подаются соусы Горчица и Хрен

Рулетики из ветчины с пикантной сырной пастой _____ 1/40 гр

Овощное ассорти _____ 1/80 гр

Свежие томаты, огурцы, паприка, редис и зелень

Соления _____ 1/70 гр

Ассорти из квашеной капусты, моркови по-корейски, корнисонов, малосольных томатов черри, черемши и солёного чеснока

САЛАТЫ

Салат «Венский» _____ 1/70 гр

Сытный салат из ветчины, обжаренных шампиньонов, сыра, китайской капусты, свежего огурца с майонезом

Салат «Столичный» _____ 1/70 гр

Традиционный салат для застолья из подкопчённого мяса цыплёнка, отварных овощей, яйца, солёных огурчиков, заправлен майонезом

Салат «Вера» _____ 1/70 гр

Фирменный салат от шеф-повара из листьев салата с запечёнными овощами (тыква, свёкла, паприка) под изюмно-цитрусовым дрессингом. Подаётся с хрустящими тыквенными семечками

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР

Судак, запечённый с сыром и овощами-гриль _____ 130/100 гр

Куриное филе, приготовленное на гриле, под сливочно-горчичным соусом, подаётся с картофелем по-деревенски _____ 130/100 гр

Хлебная корзина _____ 1/100 гр

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Морс ягодный _____ 200 мл

Вода без газа (в кувшинах) _____ 200 мл

Чай пакетированный _____ 150 мл

Выход блюд на 1 персону: 909 гр

Напитки на 1 персону: 550 мл



Банкетное меню

3.700 рублей на персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбное ассорти	70/26 гр
Лосось шеф-посола с цитрусовыми нотками, масляная рыба с оливками и лимоном	
Мясное плато	70/27 гр
Ассорти из сочного ростбифа, нежной буженины и куриного рулета. К блюду подаются соусы Горчица и Хрен	
Рулетики из баклажанов	1/80 гр
Начинены сырной пастой с грецкими орехами	
Трибное лукошко в тесте	1/70 гр
Ассорти из маринованных грибов в сочетании с отварным картофелем и домашней сметаной	
Овощное ассорти	1/80 гр
Свежие томаты, огурцы, паприка, редис и зелень	

САЛАТЫ

Салат с лососем шеф-посола	1/70 гр
Нежный салат из лосося шеф-посола и мягкого сыра на слайсе из ароматного яблока	
Салат «Мясной»	1/70 гр
Сытный салат из отварной говядины, отварного молодого картофеля, яйца, свежего огурца, заправленный домашним майонезом	
Салат «Вера»	1/70 гр
Фирменный салат от шеф-повара из листьев салата с запечёнными овощами (тыква, свёкла, паприка) под изюмно-цитрусовым дрессингом. Подается с хрустящими тыквенными семечками	

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Блинчики с курой, грибами и сыром в сливочном соусе	1/100 гр
---	----------

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР

Запечённый судак с сыром	130/100 гр
Подаётся с овощами-гриль	
Свинина в сырном кляре с грибным соусом	130/100 гр
Блюдо гарнируется отварным картофелем	
Хлебная корзина	1/100 гр

ФРУКТЫ И НАПИТКИ

Фруктовая тарелка (4 вида сезонных фруктов)	1/90 гр
Морс ягодный	200 мл
Вода без газа (в кувшинах)	200 мл
Чай пакетированный	150 мл

Выход блюд на 1 персону:	1 153гр
Напитки на 1 персону:	550 мл



Банкетное меню

4.200 рублей на персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбное ассорти	70/26 гр
Лосось шеф-посола с цитрусовыми нотками, масляная рыба с оливками, лимоном, зеленью	
Мясное плато	70/27 гр
Ассорти из сочного ростбифа, нежной буженины и куриного рулета. К блюду подаются соусы Горчица и Хрен	
Заварная булочка с паштетом	1/40 гр
из печени цыплёнка	
Баклажаны с томатами и печёным перцем	1/50 гр
Капрезе с моцареллой, томатами и соусом песто	1/50 гр
Сельдь маринованная	40/42 гр
Филе сельди с кольцами маринованного красного лука, подаётся с отварным картофелем	

САЛАТЫ

Салат «Цезарь» с цыплёнком	1/70 гр
Салат с ростбифом	1/70 гр
и свежими овощами под медово-масляной заправкой	
Салат «Вера»	1/70 гр
Фирменный салат от шеф-повара из листьев салата с запечёнными овощами (тыква, свёкла, паприка) под изюмно-цитрусовым дрессингом. Подаётся с хрустящими тыквенными семечками	

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Блинчики с лососем под сливочно-сырным соусом	1/100 гр
---	----------

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР

Запечённый судак с сыром	130/100 гр
Подаётся с овощами-гриль	
Горячая буженина с грибным соусом	130/100 гр
Блюдо гарнируется отварным картофелем	
Куриное филе с грибами, беконом и сыром с голубой плесенью	130/100 гр
Блюдо гарнируется картофелем по-деревенски	
Хлебная корзина	1/100 гр

ФРУКТЫ И НАПИТКИ

Фруктовая тарелка (4 вида сезонных фруктов)	1/90 гр
Морс ягодный	200 мл
Вода без газа (в кувшинах)	200 мл
Чай пакетированный	150 мл

Выход блюд на 1 персону:	1 145 гр
Напитки на 1 персону:	550 мл