



Меню Банкетное

Холодные закуски

Хлеб ручной работы с маслом	100/10 г	200
Хлеб 1 порция	60 г	100
Мясное плато (буженина, ростбиф, куриный рулет, ветчина)	40/40/100/60 г	1 100
Рыбное плато (слабосоленый лосось, масляная рыба, копченый тунец)	40/40/30 г	1 400
Овощное плато (огурцы, томаты, болгарский перец, зелень)	40/40/40/20 г	500
Сырное плато (пармезан, камамбер, моцарелла, рокфорти)	40/40/40/40 г	1 400
Фруктовое плато (виноград, мандарин, груша, киви)	30/50/40/30 г	500
Форшмак с ржаными гренками и яйцом	150 г	600
Ассорти солений (квашеная капуста, маринованные огурцы и помидоры, зелень)	100/1000/100 г	600
Сельдь с картофелем	150/150 г	600
Вителло Тонато	100/100 г	900
Норвежский Гравлакс (филе лосося в свекольном маринаде, крем с тархуном)	70/50 г	1 200
Маслины и оливки в пряном маринаде	15/15/10 г	200

Салаты

Салат греческий	1/200 г	700
Капрезе	1/210 г	900
Цезарь с куриным филе	1/215 г	800
Цезарь с тигровыми креветками	1/240 г	950
Цезарь со слабосоленым лососем	1/225 г	950
Салат с ростбифом	1/210 г	900

Горячие закуски

Жульен из курицы в тарталетке	70 г	300
Жульен грибной в тарталетке	70 г	300



Меню Банкетное

Горячие блюда

Стейк лосося с икорным соусом, брокколи и мини-морковью	120/100/50 г	1 400
Филе судака с ризони и пармезаном	150/150 г	1 200
Бифштекс из мраморной говядины с клюквенным соусом и пюре	150/50/150 г	1 100
Свинная корейка BBQ с коул-слоу	160 г	900
Индейка в медовой глазури с карамелизированной морковью, шпинатом и миндалем	120/100/10 г	800

Гарнир

Рис Басмати	1/150 г	250
Картофель по-деревенски	1/150 г	200
Овощи на пару	1/150 г	250
Овощи соте	1/150 г	250
Картофельное пюре	150 г	200

Десерты

Чиз-кейк Сан-Себастьян (знаменитый баскский чизкейк)	130 г	650
Морковный бисквит с грецкими орехами	120 г	550
Миндальный пирог	120 г	650

Напитки

Морс	1000 мл	500
Чай пакетированный	200 мл	200

Банкетные дополнения

Пробковый сбор с 1-го человека	300
--------------------------------	-----