

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

— 3 500 руб. на персону —

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

*Snacks froid*

МЯСНОЕ АССОРТИ <i>буженина, салями, рулет куриный с черносливом, хрен, горчица</i>	35/35/30/30/20/5
РЫБНОЕ АССОРТИ <i>рулетики из лосося со сливочным сыром, палтус х/к, хрен</i>	50/30/20
ИТАЛЬЯНСКИЕ ОЛИВКИ С АРОМАТНЫМ ГРЕЧЕСКИМ МАСЛОМ	40 гр.
РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАН <i>грецкий орех, вяленые томаты, зелень, чеснок</i>	45 гр.
АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ <i>хрустящий огурчик, сочные помидоры, паприка, редис, зелень</i>	20/25/20/205/10

## САЛАТЫ

*La salades*

КЛАССИЧЕСКИЙ ЦЕЗАРЬ С КУРИНЫМ ФИЛЕ <i>салат айсбери ромейн, черри, филе цыпленка, соус на основе анчоусов и каперсов</i>	100 гр.
ДОМАШНИЙ САЛАТ «ОЛИВЬЕ» С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ И ХРУСТЯЩИМИ БОЧКОВЫМИ ОГУРЧИКАМИ	100 гр.
САЛАТ С КАЛЬМАРОМ <i>филе кальмара, микс салат, паприка печеная, черри</i>	100 гр.



# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

— 3 500 руб. на персону —

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

*Collations chaudes*

ЗАПЕЧЁННЫЙ БАКЛАЖАН С ТРЕМЯ ВИДАМИ СЫРОВ И  
ТОМАТНЫМ СОУСОМ 100/30/5

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА, ПОРЦИОННО (НА ВЫБОР)

*Collations chaudes*

КОРЕЙКА СВИНАЯ СО СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛЬЮ И  
ГРИБНЫМ «ДЕМИ-ГЛАСОМ» 130/100/40/20/5

ЗАПЕЧЕННЫЙ СУДАК С КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ  
«БЕЛОЕ ВИНО» 120/100/40/25

---

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА 150 гр.

ХЛЕБ 2-Х ВИДОВ, МАСЛО 40/40/15

## НАПИТКИ

*La boissons*

МОРС КЛЮКВЕННЫЙ ДОМАШНИЙ 300 мл

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА С ЛИМОНОМ 300 мл

ЧАЙ/КОФЕ (НА ВЫБОР)

