



Банкетный зал
МЕНЮ 2000 РУБ

	Выход (г)
Холодные закуски	
Салат «Столичный», отварное куриное филе, картофель отварной, огурцы соленые, морковь отварная, зелёный горошек, яйцо, зелень, заправлен домашним майонезом.....	100
Салат «Петровские времена», язык говяжий, картофель, огурец маринованный, фасоль красная, домашний майонез.	100
Микс салатных листьев с коктейльными креветками с томатами черри и соусом роуз	100
Ассорти сыров с медом, орешками и виноградом.....	50
Рыбная коллекция	
Лосось шеф-посол	25
Форель холодного копчения.....	25
Сервируется маслинами, зеленью и лимоном.....	
Филе тихоокеанской сельди с маринованным лучком и отварным картофелем	100
Мясная коллекция	
Буженина с хреном.....	50
Подкопченное куриное филе.....	50
Рулетики из ветчины с сыром и чесноком.....	50
Ассорти сырокопченых колбас и ветчин	50
Сервируется зеленью, свежими овощами.....	
Свежие овощи (огурцы, помидоры, паприка, зелень)	80
Соления	
Томаты маринованные.....	20
Маринованные корнишоны.....	20
Морковь по-корейски.....	20
Маслины.....	20
Горячая закуска	
Жульен грибной со сливками и сыром.....	100
Горячее на выбор	
Свинина на гриле с запеченным картофелем и томатным соусом.....	300
Судак, запеченный с грибами и сыром, с рисом и овощами, соус голландский.	300
Хлебная корзина (ароматный, свежеспеченный французский багет 2х видов), масло	150
Напитки	
Чай зеленый/черный.....	1 порц.
Вода б/г с лимоном 250 мл. (в кувшинах)	250 мл.

Утверждено: Ген. директор _____/Илюшина В.В./ «01» января 2015г.