

Банкетное меню 2000 руб. на человека

Холодные Закуски 220 г

Мясная Тарелка (язык говяжий, пряная буженина, куриный рулет, окорок копченый на ольховой щепе)

Овощное Ассорти (помидор, огурец, паприка, редис, зеленый лук,

зелень) Соленья (огурец солен., черри мар., капуста кваш, морковь по-корейски)

Микс из блинных роллов (с ветчиной и с форелью с/с, куда входит творожный сыр, огурец свежий)

Брускетта с рубленой сельдью, перепелиным яйцом и зеленым луком

Салаты 300 г

Салат с языком (говядина, язык гов., куриное филе, картофель, сол. и св. огурец, яйцо, св.зел.горошек, майонез с/п на основе французской горчицы)

Салат «Русский» (говядина, картофель, сол.огурец, яйцо, зел.горошек, лук, майонез)

Сельдь под шубой (сельдь, свекла, яйцо, картофель, лук, морковь, майонез)

Теплый Салат с куриной печенью (кур.печень, микс салатов, томаты, мар.огурчики, яйцо пашот, заправка от шефа)

Салат «Греческий» (помидоры, огурцы, маслины, сыр фета, перец болгарский)

Салат с цыпленком-карри, ананасом и заправкой от шеф-повара

Грибная шуба (шампиньоны, цыпленок, картофель, морковь, лук репч, яйцо, майонез)

Салат со снежным крабом, миксом салатов, свежим огурцом, кукурузой и домашним майонезом от Шеф-повара

Винегрет с балтийской килькой

Горячие Закуски 80 г

Драники с грибами

Драники с ветчиной

Шашлычок из курицы

Основное блюдо 180 г

Пряная буженина с домашним лечо

Нежное Филе цыпленка на гриле

Бифштекс ручной рубки с жареными луковыми кольцами

Гарниры 150 г

Картофель запеченный с прованскими травами

Рис с овощами

Рататуй из сезонных овощей

Картофель отварной с укропчиком

Напитки

Морс «Славянский» 200 мл

Чай

Хлебная корзина собственной выпечки безлимит

