

Банкетное меню 1300 рублей на персону

Холодные закуски:

1. Ассорти «Рыбное» 100/80 гр. (форель сл.соли 40 гр., клыкач 40 гр., миноги 20 гр., лимон, маслины, зелень, масло из авакадо) – 290/210 руб. (без миног)
2. Ассорти «Мясное» 100 гр. (буженина 40 гр., колбаса т/к. 30 гр., язык говяжий 30 гр.) – 240 руб.
3. «Овощная корзина» 100 гр. (помидор, огурец, болгарский перец, редис, зелень, лук порей) – 120 руб.
4. Селедочка «По-русски» 100 гр. (молодой отв.картофель 50 гр., сельдь 50 гр., лук красный, зелень, лимон, масло раст., маслины) – 130 руб.

Салаты:

1. Салат «Карельский гурман» 100 гр. (картофель отварной, форель сл. соли, лук репчатый, лук зеленый, майонез, яйцо отв., лимон, маслины, зелень) – 130 руб.
2. Салат « Гренадёр» 100 гр. (картофель отварной, говядина отварная, яйцо, морковь, соленый огурец, свежий огурец, зеленый горошек, майонез, зелень) 120 руб.

Горячее на выбор:

1. Мясо по-купечески с ризотто 160/100/30 гр. (свинина, горчичный соус, чеснок, шампиньоны) – 360 руб.
2. Шашлычок « Адмиральский» с отварным картофелем – 380 руб.
3. Рёбрышки по-сингапурски с картофелем «Айдахо» - 180/100/30/30 – 360 руб.

Хлеб