



Вариант 3900₽ - пробковый сбор 500руб.

Расчет на 10 персон	порций
Холодные закуски	
Рыбная тарелка 1/210	2
- Форель Шеф посола	
- Филе Морского окуня горячего копчения	
Мясная тарелка 1/260	3
- Индейка подкопченная, су-вид	
- Буженина Домашняя в медовом соусе	
- Филе цыпленка с паприкой и пряностями	
Овощная тарелка	2
- Свежие и маринованные овощи и зелень	
Сельдь	2
- Ломтики копченой сельди с ржаными гренками 1/220	
Салаты	
- Оливье классический – с телятиной 1/220	3
- С лососем домашнего копчения 1/210	3
- С цыпленком, ветчиной, сыром, листьями и соусом 1/260	3
Горячая закуска на выбор:	10
- Колбаска «Баварская» - гриль, с соусом 1/120 или	
- Сливочный жульен из цыпленка с грибами 1/120	
Горячее блюдо на выбор:	10
(Индивидуальный опрос каждого гостя во время банкета)	
- Шницель «Венский» из филе цыпленка с печеными овощами и ягодным соусом 1/320	
- Стейк из свинины под грибным кокотом, с картофелем запеченным в фольге и кэррот соусом 1/380	
- Хлебная корзина – 3 вида булочек 1/135	3
- Десерт на выбор - Сорбет манго/клубника 1/70 или Торт «Баден-Баден»/«Черный лес» 0,1кг+200руб.порция	10
- Фрукты 1кг. - Ананас, апельсин, груша, яблоко	1
- Морс Домашний – из клюквы и брусники 1,0л.	2
- Мин. вода - «Аква Минерале» - 0,5л.	3

Банкетные меню применяются от 7 персон.

Сервисный сбор составляет - 10% от общей суммы счета.

Меню «3900» действует во все дни, кроме субботы и праздничных дней.