

**Банкетное меню на одного человека
2300 рублей**

САЛАТЫ

- **Салат «Анданте»** 1/60
(курочка, зеленый горошек, картофель, морковь, соленые огурцы, яйца, креветки, майонез)
- **Салат с малосоленной форелью** 1/60
(форель малосоленая, микс из салатов, огурцы, паприка, помидоры, бальзамическая заправка)
- **Салат «Венский»** 1/60
(помидоры, огурцы, обжаренные шампиньоны, ветчина, китайская капуста, сыр, майонез)
- **Салат «Английский»** 1/60
(свежие огурцы, язык, окорок копченый, лук, зелень, майонез)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- **Мясное ассорти** 1/20/20/20/20
(окорок копченый, буженина, язык говяжий отварной, рулет куриный)
- **Форель шеф-посола** 1/45
- **Рулетики из баклажанов**, фаршированные сырной массой 1/45
- **Селёdochка «По-Деревенски»** 1/15/35
(филе тихоокеанской сельди пряного посола с отварным картофелем и маринованным лучком)
- **Соленья домашнего приготовления** 1/10/10/15/15
(морковь по-корейски, огурцы, помидоры и опята маринованные)
- **Свежие овощи и зелень** 1/45
(огурцы, помидоры, редис, паприка, лук зелёный, укроп)

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- **Грибной жульен** под сырной корочкой в тарталетке из хрустящего теста 1/80

ОСНОВНОЕ БЛЮДО (на выбор гостя)

- **Куриное филе в беконе**, фаршированное моцареллой, подается с отварным картофелем под грибным соусом 1/250
или
- **Стейк форели** с овощами гриль под шпинатным соусом 1/250
или
- **Мясо «По-Французски»** с запечённым картофелем 1/250

- **Хлебная корзинка** 80 гр

- **Чай, кофе (на выбор гостя)**