

# Банкетное меню

из расчет **2500 руб.** на персону



выход блюд  
на 1 персону

**1320 гр**



выход напитков  
на 1 персону

**750 мл**



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И ФРУКТЫ — 538 гр.

### Овощное ассорти

Бакинские томаты, свежие огурцы, болгарский перец

### Мясное ассорти

Буженина домашняя, вырезка говяжья варено-копченая, грудинка по-пекински, куриный рулет с грецкими орехами и зеленью

### Рыбное ассорти

Лосось и палтус домашнего посола, масляная рыба холодного копчения

### Сырное плато

Ассорти сыров: Маасдам, Грано падано, Дорблю, Гауда. Подается с грецким орехом, виноградом и медом

### Ассорти маринованных грибов

Холодец домашний из говядины, подается с горчицей и хреном

Мини томаты с чесночно-сырной начинкой и душистой зеленью

Рулетки из обжаренных слайсов цукини с воздушным муссом из копченного лосося

Рулетки из ветчины индейки с сырно-грибной начинкой

Брускетта с лососем и мягким сыром

Террин из баклажанов, запеченный с протертыми томатами и сыром Фета

Блинные мешочки с курино-грибным жульеном

### Фруктовое ассорти

Виноград, ананас, груша, киви, сезонные фрукты



## САЛАТЫ – 225 гр.

Фирменный салат с ветчиной индейки, томатами Черри, сыром Фета, листьями салат Айсберг и обжаренными шампиньонами

Цезарь с креветками

Микс из салатов Романо и Айсберг, обжаренные тигровые креветки, томаты Черри, чесночные гренки, Пармезан и классический соус Цезарь

Овощной салат Греческий с сыром Фета

Оливье с куриным филе



## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ – 110 гр.

Кесадилья

Мексиканские тортилии с начинкой из куриного филе, обжаренных овощей, томатной пасты и сыра

Песочные корзинки с курино-грибным жульеном



## ОСНОВНОЕ БЛЮДО – 225 гр.

Свинные медальоны с фирменным грибным соусом

Куриный шашлык

Подается с соусом на выбор

Лосось на гриле



## ГАРНИР И ХЛЕБ – 225 гр.

Запеченные картофельные дольки

Овощи-гриль с соусом Песто

Хлебная корзина, булочки



## ГАРНИР И ХЛЕБ – 225 гр.

Запеченные картофельные дольки

Овощи-гриль с соусом Песто

Хлебная корзина, булочки



## НАПИТКИ – 750 мл.

Морс из черной смородины с цитрусами

Клюквенный морс