



Вариант 3250 - пробковый сбор 300 руб.

| Расчет на 10 персон | порций |
|--|---------------|
| Рыбная тарелка 1/185 | 3 |
| - Форель Шеф посола | |
| - Филе морского окуня горячего копчения | |
| Мясная тарелка 1/230 | 3 |
| - Индейка подкопченная, су-вид | |
| - Буженина Домашняя в медовом соусе | |
| - Пряная грудка цыпленка с перчиком | |
| Холодные закуски: | |
| - Капрезе со свежими и вялеными томатами 1/245 | 2 |
| - Ломтики копченой сельди с ржаными гренками и карт. 1/210 | 2 |
| - Свежие овощи, зелень и маринады 1/220 | 2 |
| Салаты: | |
| - Грузинский, с брынзой и ореховой заправкой 1/350 | 3 |
| - С цыпленком, сыром, ветчиной, листьями и Шеф соусом 1/310 | 3 |
| - Оливье - с лососем горячего копчения 1/205 | 3 |
| Горячая закуска на выбор: | 10 |
| - Сливочный жульен из цыпленка с грибами 1/110 | |
| - Колбаска Баварская 1/120 | |
| Горячие блюда на выбор: | 10 |
| - Судак Ладожский томленный с припущенными овощами и соусом Бешамель 1/260 | |
| - Шницель Венский из филе цыпленка с печеными овощами и ягодным соусом 1/320 | |
| - Стейк из свинины с грибами, с запеченным картофелем и кэррот соусом 1/350 | |
| - Хлебная корзина – 3 вида булочек 1/135 | 4 |
| - Десерт на выбор - Сорбет Манго-Клубника 1/70 или Торт «Баден-Баден»/«Черный лес» 0,1кг+150руб.порция | 10 |
| - Фрукты 0,75кг. - Ананас, апельсин, груша, яблоко | 2 |
| - Морс Домашний – из клюквы и брусники 1л. | 2 |
| - Мин. вода - «Аква Минерале» - 0,5л. | 2 |
| - Кофе Американо / Чай заварной | 10 |

Банкетные меню применяются от 7 персон.
Сервисный сбор составляет - 10% от общей суммы счета.