БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

«В стиле СССР»

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Буженина с горчицей и подпеченными кореньями 30 г.
Домашние соленья 100 г.
Закуска со шпротами 65 г.
Заливное из цыпленка 65 г.
Рулетики из ветчины с сыром 35 г.
Рыба масляная холодного копчения 30 г.
Сельдь с картофелем и луком 50 г.
Треска под маринадом 75 г.
Форель с/с 30 г.
Язык говяжий с хреном 30 г.

САЛАТЫ

Салат «Оливье» с вареной колбасой 75 г.
Салат «Мимоза» 75 г.
Салат с лесными грибами 75 г.

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (на выбор 50/50) - 1 шт. на персону

Жареная треска по-Ленинградски с запеченным картофелем 120 г.
Котлета из цыпленка с картофельным пюре 120 г.
Свинина по-французски с овощным рагу 120 г.

Ассорти мини булочек с пряным сливочным маслом 70 г.

НАПИТКИ

Чай/кофе — 200/100 г.

3500-
стоимость на персону

Бальмонт
банкет-холл
отель Москва