Банкетное меню 2990 рублей.
Вес: 1615-1665 грамм на персону.

1. Мясное ассорти.

Выход: 140 гр. Состав: буженина, рулет куриный "Лакомка",
колбаса сырокопченая, язык отварной, гарнируется свежими овощами.

2. Рыбное ассорти.

Выход: 75 гр. Состав: семга слабой соли от шеф-повара, горбуша х/к

3. Русские разносолы.

Выход 120 гр. Состав: огурчики и черри маринованные, морковь пикантная

4.Сырная тарелка.

Выход: 75 гр. Состав: Масдам «ДорБлю», сыр «КОМО», «АТЛЕТас», виноград, мед

5. Рулетики из ветчины с сыром "Нежность".

Выход: 50 гр. Состав: ветчина, сыр, майнез, зелень, чеснок.

6. Тарталетка с семгой и творожным сыром.

Выход: 50 гр. Состав: тарталетка, сыр, семга, огурец, зелень.

7. Руллада из семги с творожнм сыром и красной икрой.

Выход: 40 гр. Состав: семга, сыр, икра красная лососевая.

8. Капрезе.

Выход: 100 гр. Состав: Моцарелла, томаты, соус Песто, оливковое масло, зелень.

9. Жульен из курицы с грибами.

Выход 75 гр. Состав: грудка куриная, лук, масло, сыр, мука, сливки, зелень.

10. Оливки.

Выход: 30 гр

11. Салат «Цезарь с курицей».

Выход: 150 гр. Состав: куриная грудка, салат Айсберг, черри, сухарики, сыр, соус, специи.

12. Салат грибной.

Выход 150 гр. Состав: грибочки маринованные, сы, филе куриное, огурчик маринованный,
томаты черри, майонез

13. Теплый салат «Торжество».

Выход 150 гр. Состав: телятина, салат, черри, лук, лимон, перец,
соль, соевый соус, масло оливковое.

14. Горячее блюдо (на выбор):

Свинина по-деревенски с картофелем Айдахо.

Выход: 300 гр. Состав: свинина (корейка), томат, шампиньоны, сыр, соус, специи, маринад

Семга «Золотая рыбка» с рисом и овощами.

Выход: 250 гр. Состав: семга, соус «Тар-Тар», зелень, салат, рис, перец, морковь, кукуруза.

15. Фруктовое ассорти (по сезону).

Выход: 80 гр

16. Хлебная корзинка.

Выход: 80гр