# Buffet Menu

## — ШВЕДСКИЙ СТОЛ №1 —

### САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

| | |
|---|---|
| Кета слабосоленая | 20 г |
| Террин из мурманской семги | 20 г |
| Масляная рыба холодного копчения | 20 г |
| Куриный рулет с грецким орехом | 20 г |
| Буженина из свиной шеи по-домашнему | 20 г |
| Рулет из говядины со шпинатом | 20 г |
| Листовой салат с Ростовской копченой утиной грудкой, апельсином и свежей ягодой | 80 г |
| Салат Оливье с копченой курицей и опятами | 80 г |
| Салат из фермерских овощей с ароматным маслом | 80 г |
| Рулетики из ветчины со сливочным сыром и зеленью | 50 г |
| Оливки, маслины, корнишоны | 30 г |
| Сливочный хрен и дижонская горчица | 20 г |

### СУП

| | |
|---|---|
| Грибной крем-суп с гренками | 100 г |
| Суп рассольник Ленинградский с курицей | 100 г |

### ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

| | |
|---|---|
| Куриные бёдра с грибами в сливочном соусе | 70 г |
| Биточки из судака со шпинатом | 70 г |
| Спагетти болоньезе | 70 г |

### ГАРНИРЫ

| | |
|---|---|
| Овощи, приготовленные на пару | 70 г |
| Ароматный рис жасмин | 70 г |

### ДЕСЕРТЫ

| | |
|---|---|
| Свежие булочки с маслом | 80/20 г |
| Сезонное фруктовое ассорти | 120 г |
| Ассорти десертов (паи и торты в ассортименте) | 80 г |

### НАПИТКИ

| | |
|---|---|
| Чай черный или Кофе американо | 150 мл |
| Вода | 150 мл |

Стоимость на человека: **3 400 ₽**

Стоимость включает НДС 20%, но не включает 10% за обслуживание.

# Buffet Menu

## — ШВЕДСКИЙ СТОЛ №2 —

### САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

| | |
|---|---|
| Нерка домашнего посола | 20 г |
| Террин из судака с морским коктейлем | 20 г |
| Селёдочка малосольная | 20 г |
| Куриный рулет с курагой | 20 г |
| Говядина вареного копчения | 20 г |
| Копченое утиное филе | 20 г |
| Салат из варёной говядины с лесными грибами | 50 г |
| Салат с копченой утиной грудкой и зеленой спаржей | 50 г |
| Ассорти фермерских овощей с зеленью | 50 г |
| Маринованные патиссоны | 50 г |
| Оливки, маслины, корнишоны | 30 г |
| Сливочный хрен и дижонская горчица | 20 г |

### СУП

| | |
|---|---|
| Суп Минестроне | 100 г |
| Солянка рыбная | 100 г |

### ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

| | |
|---|---|
| Мясные шарики из говядины | 70 г |
| Эскалопы из кеты с лимонным соусом | 70 г |
| Рис с курицей в азиатском стиле | 70 г |

### ГАРНИРЫ

| | |
|---|---|
| Картофель отварной с зеленью | 70 г |
| Брюссельская капуста с беконом | 70 г |

### ДЕСЕРТЫ

| | |
|---|---|
| Свежие булочки с маслом | 80/20 г |
| Сезонное фруктовое ассорти | 120 г |
| Ассорти десертов (паи и торты в ассортименте) | 80 г |

### НАПИТКИ

| | |
|---|---|
| Чай черный или Кофе американо | 150 мл |
| Вода | 150 мл |

Стоимость на человека: **3 800 ₽**

Стоимость включает НДС 20%, но не включает 10% за обслуживание.

# Buffet Menu

## — ШВЕДСКИЙ СТОЛ №3 —

### САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

| | |
|---|---|
| Террин из белых рыб со шпинатом | 20 г |
| Масляная рыба холодного копчения | 20 г |
| Семга домашнего посола | 20 г |
| Копченое куриное филе | 20 г |
| Говядина вареного копчения | 20 г |
| Запеченный говяжий бок в душистом перце | 20 г |
| Салат Цезарь (салат бар - всё отдельно) | 80 г |
| Салат мясной с сыром | 50 г |
| Салат Греческий | 50 г |
| Аджапсандал с душистыми травами | 50 г |
| Оливки, маслины, корнишоны | 30 г |
| Сливочный хрен и дижонская горчица | 20 г |

### СУП

| | |
|---|---|
| Картофельный крем-суп с трюфельным маслом | 100 г |
| Суп куриный с вермишелью | 100 г |

### ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

| | |
|---|---|
| Азу из говядины | 70 г |
| Треска под овощным маринадом | 70 г |
| Курица Торри с тайским соусом | 70 г |
| Паста Арабьята | 70 г |

### ГАРНИРЫ

| | |
|---|---|
| Овощи жареные в стиле ВОК | 70 г |
| Полента с сушеными томатами и пармезаном | 70 г |

### ДЕСЕРТЫ

| | |
|---|---|
| Свежие булочки с маслом | 80/20 г |
| Сезонное фруктовое ассорти | 120 г |
| Ассорти десертов (паи и торты в ассортименте) | 80 г |

### НАПИТКИ

| | |
|---|---|
| Чай черный или Кофе американо | 150 мл |
| Вода | 150 мл |

Стоимость на человека: **3 800 ₽**

Стоимость включает НДС 20%, но не включает 10% за обслуживание.

# Buffet Menu

## — ШВЕДСКИЙ СТОЛ №4 —

### САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

| | |
|---|---|
| Террин из белых рыб со спаржей | 20 г |
| Масляная рыба холодного копчения | 20 г |
| Семга домашнего посола | 20 г |
| Рулет из молочного поросенка | 20 г |
| Отварной говяжий язык | 20 г |
| Копченое куриное филе | 20 г |
| Салат из кальмаров Морской бриз | 50 г |
| Салат с Воронежской говядиной | 50 г |
| Моцарелла с томатами, рукколой и соусом Верде | 80 г |
| Маринованные лесные грибы | 50 г |
| Оливки, маслины, корнишоны | 30 г |
| Сливочный хрен и дижонская горчица | 20 г |

### СУП

| | |
|---|---|
| Суп-пюре из цветной капусты | 100 г |
| Солянка мясная | 100 г |

### ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

| | |
|---|---|
| Бефстроганов с шампиньонами | 70 г |
| Филе дорадо с томатами | 70 г |
| Цыпленок табака с чесночной заправкой | 70 г |

### ГАРНИРЫ

| | |
|---|---|
| Овощи, приготовленные на гриле | 70 г |
| Смесь Басмати и дикого риса | 70 г |
| Картофельный гратен с пряными травами | 70 г |

### ДЕСЕРТЫ

| | |
|---|---|
| Свежие булочки с маслом | 80/20 г |
| Сезонное фруктовое ассорти | 120 г |
| Ассорти десертов (паи и торты в ассортименте) | 80 г |

### НАПИТКИ

| | |
|---|---|
| Чай черный или Кофе американо | 150 мл |
| Вода | 150 мл |

Стоимость на человека: **4 200 ₽**

Стоимость включает НДС 20%, но не включает 10% за обслуживание.