



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сырное ассорти

(горгонзола, бри, пармезан),
сервируется виноградом, кедровыми
и грецкими орехами, алтайским медом
60/20/10 гр.

Мясное ассорти

(ростбиф, буженина, куриный рулет,
телячий язык), сервируется с соусом
на основе хрена и горчицы 80/25/25 гр.

Рулетики из баклажанов
со сливочным сыром 60 гр.

Ассорти солений

(капуста квашенная, огурцы соленые,
морковь маринованная, теснок, сало)
120 гр.

Овощное ассорти

(помидоры, огурцы, редис, болгарский
перец, зеленый лук) 180 гр.

Сельдь с обжаренным картофелем
стоун и маринованным луком
50/50 гр.

САЛАТЫ

Оливье с телятиной 100 гр.

Цезарь с цыпленком 100 гр.

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО *на выбор*

Мурманская треска с морковным
муссом, карри пастой и печеным
картофелем 120/80 гр.

Куриное бедро с молодым
картофелем 120/80 гр.

Хлебная корзина с зеленым маслом 75 гр.

НАПИТКИ

Морс клюквенный 250 мл.

Вода газ/н/газ 500 мл.

Чай или кофе *на выбор*

* Пробковый сбор 500 руб.
за свой алкоголь с персоны

СТОИМОСТЬ МЕНЮ НА 1 ПЕРСОНУ 3500 РУБ. / 1100 ГР. НА ЧЕЛОВЕКА
ДОПОЛНИТЕЛЬНО ОПЛАЧИВАЕТСЯ 10% СЕРВИСНЫЙ СБОР