

# Банкетное меню №3

4 400 рублей

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Пшеничная тартилья с маринованным лососем и творожным сыром, 70г

Вителло тонато (филе телятины под соусом из тунца), 70/30г

Мини-моцарелла с двумя видами томатов и соусом песто, 100г

Эсколар холодного копчения, 65г

Свежие овощи и зелень, 120г

Салат с говяжьим языком, картофелем стоун и маринованными грибами. Подается с соусом из зерновой горчицы, 100 г

Традиционный салат «Оливье» с говядиной, 100г

Салат «Цезарь» с куриным филе, 100г

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Пожалуйста, выберите один вариант для всех гостей из предложенных ниже:

Рыбная кулебяка с соусом белое вино, 150г

или

Блинчики, фаршированные телячьим языком и грибами, 110г

## ОСНОВНОЕ ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Пожалуйста, выберите два варианта из предложенных ниже,

погача горячего на банкете через одного:

Куриное филе с пряными травами, подается с картофельным gratin и цукини, 160/100/30/40г

или

Жареное филе свинины на подушке из грибов с молодым картофелем под соусом из красного вина, 160/40/80/30г

или

Спинка Мурманской трески,  
Подается с тыквенным пюре, печеными овощами и соусом с красной икрой,  
160/30/60/30г

## ДЕСЕРТ

Ассорти мини-десертов, 3 штуки, 90г

Фрукты в нарезке, 90г

## НАПИТКИ

Ассортимент чая и свежеваренного кофе, лимон, сахар, 150мл

Хлебная корзина, 60г