



Свадебное банкетное меню на 10 персон
2000 рублей на персону без алкоголя
Возможно внесение изменений согласно Вашим предпочтениям

	<i>кол-во</i>	<i>ст-ть за единицу. Руб.</i>	<i>цена</i>
Морс Клюквенный 1,0	2	320	640
"Хлебная корзина" ореховый с медом, луковый, ржаной с изюмом, зерновой с семенами подсолнечника	2	180	360
<i>Холодные закуски в стол</i>			
Традиционный салат «Оливье» в нашем варианте с телячьим языком, копченостями и перепелиными яйцами. Банкетное	2	550	1100
Фирменный салат "Тройка" с семгой слабой соли, авокадо и пряным соусом. Банкетное (в стол 3 чел.)	2	890	1780
«Филе сельди» Нежнейшее филе сельди «Матье» на ложе из запеченной свеклы и ломтиками жареного картофеля. Банкетное	2	530	1060
"Мясная трапеза" Паштет из печени цыпленка, подкопченная буженина, пикантный рулет из мяса пулярки, язык говяжий, утиная грудка	2	990	1980
“Рыбная трапеза” Террин из судака и семги, лосось слабой соли, угорь горячего копчения, горчичный соус и кростини	2	1220	2440
Овощной лоток Краснодарские помидоры, огурцы, букет зелени, 3 топпинга	1	790	790
<i>Горячая закуска</i>			
Жюльен из мяса цыпленка с грибами в блинчике	10	200	2000
<i>Основное горячее</i>			
Котлета «По-киевски». Классическая котлета из куриного филе в хрустящей панировке. Подается с воздушным кремом из картофеля, глазированными овощами и соусом «Бешамель»	10	450	4500
<i>Десерт</i>			
Торт Клубничный	1	1350	1350
Чай/кофе	10	200	2000

ИТОГО:

20000