Банкетное предложение ресторана « Охотничья Усадьба»

Вариант №2 ( для зимнего периода)

**холодные закуски**

- канапе с красной икрой 1шт.

- заливное из судака 1/70

- печень трески с яйцом 1/65

- говядина под соусом « Цахтони» 1/90

- буженина по-домашнему 1/30/6

-куриный рулет 1/30/6

- моцарелла с помидорами « Черри» 1/40/30

-сырная тарелка 1/50/5/10

( сыр « Реджано» , «Парано», «Блю», «Бри». Подается с виноградом и джемом)

**салаты**

- «дальневосточный» 1/125

( мясо краба. отварной картофель, огурец свежий, морковь, яйцо. Заправлен майонезом, сметаной)

- «греческий» 1/100

( помидоры «черри», огурцы, перец болгарский, китайская капуста, сыр « фетаки», лук. Заправлен салатной заправкой)

- «ананас с курой» 1/95

( филе куриное, грибы жареные, ананас консервированный. Заправлен майонезом)

**горячая закуска**

- перепелиные яйца, запеченные в шляпках шампиньон 1/100/20/30

**горячее блюдо на выбор**

- судак запеченный с картофелем 1/230/50

-шашлык свиной 1/200/100/50

- котлета « Пожарская» 1/150/100/30

( подается с картофелем « фри»)

**хлеб**  1/100

**напитки**

- чай / кофе 1/150

- морс 1/200

- игристое вино / вино белое, красное 1/150

**Итого 2200 рублей с человека.**