***Банкетное меню***

|  |  |
| --- | --- |
| ***ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:*** | **руб.** |
| 1. Мясная тарелка *(язык говяжий отварной, буженина, копчёная куриная грудка) 250 гр*.
 | 390 руб. |
| 1. Лосось Можжевелового посола *200 гр*.
 | 410 руб. |
| 1. Овощная тарелка *250 гр*.
 | 320 руб. |
| 1. Соления *(капуста, малосольные огурцы, помидор) 200 гр*.
 | 350 руб. |
| 1. Сырная тарелка (ламбер, дор-блю, адыгейский) *150/50 гр*.
 | 420 руб. |
| 1. Пинчосы с куриным паштетом *150 гр*.
 | 250 руб. |
| 1. Эскобече из баклажан *200 гр*.
 | 280 руб. |
| 1. Маринованные грузди в сметане *150 гр*.
 | 210 руб. |
| 1. Сельдь с картофелем и маринованным луком *200 гр*.
 | 260 руб. |
| 1. Тапосы с тунцом *150 гр*.
 | 250 руб. |
| 1. Рулетики из баклажан с сыром *200 гр*.
 | 290 руб. |
| 1. Капрезе *200 гр*.
 | 280 руб. |

|  |  |
| --- | --- |
| ***ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ :*** | **руб.** |
| 1. Жюльен грибной в валоване 120 гр.
 | 160 руб |
| 1. Жюльен куриный в валоване 120 гр.
 | 170 руб. |
| 1. Мидии запечённые под сырной корочкой 200 гр.
 | 400 руб. |
| 1. Жаренные тигр. креветки с мятным чили 150 гр.
 | 450 руб. |

|  |  |
| --- | --- |
| ***САЛАТЫ :*** | **руб.** |
| 1. Салат с языком и грибами 200 гр.
 | 390 руб. |
| 1. Цезарь с курицей 220 гр.
 | 360 руб. |
| 1. Цезарь с креветками 200 гр.
 | 400 руб. |
| 1. Ольвье с копчёной курицей 200 гр.
 | 340 руб. |
| 1. Салат с печёными овощами 210 гр.
 | 310 руб. |
| 1. Салат из баклажан и телятины 200 гр.
 | 380 руб. |
| 1. Салат с киноа, рукколой, сырным муссом и копчёным лососем 200 гр.
 | 410 руб. |
| 1. Салат из манго, авокадо, огурца и рукколы 200 гр.
 | 350 руб. |
| 1. Салат с теплой говядиной 200 гр.
 | 390 руб. |
| 1. Греческий со свекольным муссом 200 гр.
 | 300 руб. |
| 1. Овощной салат с жареным сыром 200 гр.
 | 320 руб. |

|  |  |
| --- | --- |
| ***ГОРЯЧИЕ БЛЮДА :*** | **руб.** |
| 1. Медальйоны из говяжий вырезки 220 гр.
 | 550 руб. |
| 1. Куриное филе с сырным соусом 210 гр.
 | 360 руб. |
| 1. Свиные медальоны с соусом карри 200 гр.
 | 390 руб. |
| 1. Острый цыпленок 300 гр.
 | 370 руб. |
| 1. Рулет из говядины с творожным сыром 220 гр.
 | 510 руб. |
| 1. Сибас 1 шт.
 | 460 руб. |
| 1. Дорадо 1 шт.
 | 460 руб. |
| 1. Стейк из лосося 200 гр.
 | 480 руб. |
| 1. Шашлык из свинины 200 гр.
 | 380 руб. |
| 1. Шашлык из баранины 200 гр.
 | 420 руб. |

|  |  |
| --- | --- |
| ***ГАРНИРЫ :*** | **руб.** |
| 1. Кус-кус с кабачком и вялеными томатами 150 гр.
 | 200 руб. |
| 1. Булгур с овощами 150 гр.
 | 200 руб. |
| 1. Овощи печеные 150 гр.
 | 200 руб. |
| 1. Картофель запечённый с чесноком и розмарином 150 гр.
 | 200 руб. |

|  |  |
| --- | --- |
| ***БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА :*** | **руб.** |
| 1. Молочный поросенок с грибами и гречей 1 кг
 | 1000 руб. |
| 1. Молодой барашек с печеными овощами 1 кг
 | 1500 руб. |
| 1. Форель с овощным жульеном 1 кг
 | 1000 руб. |
| 1. Осетр с соусом тимьян 1 кг
 | 1400 руб. |

|  |  |
| --- | --- |
| ***НАПИТКИ :*** | **руб.** |
| 1. Морс клюквенный 1 л
 | 300 руб. |
| 1. Морс облепиховый с мятой 1 л
 | 300 руб. |
| 1. Чай 200 мл
 | 70 руб. |
| 1. Кофе 200 мл
 | 100 руб. |

Алкоголь принесённый с собой, пробковым сбором не облагается