

## Холодные закуски (порция на персону)

Рулетики из запеченного баклажана с кремом из сливочного сыра, 300 г

Рулетики из цуккини с брынзой, мятой и чили, 300 г

Ролл из тортильи с овощами гриль, шампиньонами и вялеными томатами, 300 г

Ассорти свежих овощей (огурцы, помидоры, болгарский перец, редис, зелень), 450 г

Маринованные мини овощи (помидоры черри, огурцы, корншоны, мини-патиссоны), 300 г

Ассорти европейских сыров (Маздам, Чеддер, Тильтизер, Джугас, Виноград, варенье, виноград), 320 г

## Меню на 10 персон 5 000 ₺ с персоны

Драники из цуккини с муссом из лосося, 250 г

Шпинатные блинчики с копченым лососем и мягким сыром, 300 г

Мясной террин с беконом и грибами, 300 г

Ассорти мясных деликатесов (салями, кабронат, говядина в/к), 250 г

Куриный рулет с курагой и острым перцем с медово-горчичным соусом, 250 г

Запеченная буженина с соусом из тунца, каперсов и белого вина, 250 г

## Салаты

Салат с бужениной, морковью, дайконом и домашним майонезом, 500 г

## Теплые салаты

Салат с теплой говядиной, жареными овощами и соусом сладкий чили, 500 г

Классический Цезарь с курицей, 500 г

## Горячие закуски

Рисовые блинчики с уткой по-пекински, 50 г

Штрудель из тонкого теста с курицей и шпинатом, 60 г

Итого общий вес  
блюд на персону:  
1 200 г еды +  
1 л напитков

Винегрет с печеными овощами и маринованными опятами, 500 г

## Гарниры

Запеченный картофель с травами, 500 г

Овощи гриль (помидоры, баклажаны, перец, цуккини), 500 г

## Горячие блюда

Поркетта из свинины с пряными травами, 1000 г

Стейк из бедра индейки с горчичным соусом, 1000 г

## Дополнительно

Морс ягодный домашний, 1 л

Лимонад домашний:  
Клубника-Личи/  
Малина-Маракуйя/  
Апельсин-Чабрец /  
Лимон-Лайм/  
Яблоко-Размарин/  
Имбирь-Чили /  
Огуречный, 1 л

Фруктовая ваза, 1500 г

Хлебная корзинка, 400 г

  
Лесной берег