

Банкетное меню №1

3 300 рублей

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

- Эсколар холодного копчения, **75г**
Мясное ассорти: домашняя буженина и телячий язык. Подается с хреном и горчицей, **70г**
Разносолы собственного приготовления: томаты черри, капуста, маринованные грибы, соленые огурцы, **80г**
Ассорти свежих овощей и зелени: томаты, огурец, паприка, редис, укроп, базилик, петрушка, зеленый лук, **100г**
Традиционный салат «Оливье» с говядиной, **120г**
Салат «Селедка под шубой», **120г**
Салат с пряной бужениной и маринованными опятами, **120г**

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Овощной Веллингтон с соусом сладкий чили, **100/20г**

ОСНОВНОЕ ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Основное блюдо готовится из расчета 50/50, на банкете подается горячего через одного:

Сальтимбокка из куриного филе с полентой и овощами гриль.
Подается со сливочно-перечным соусом, **160/100/30г**

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**

НАПИТКИ

Ассортимент чая и свежезваренного кофе, лимон, сахар, **150мл**

Хлебная корзина, **100г**