



Вариант 2950₽ - пробковый сбор 400руб.

Расчет на 10 персон	порций
Рыбная тарелка 1/250	2
- Форель Шеф посола	
- Филе Морского окуня горячего копчения	
Мясная тарелка 1/260	3
- Индейка подкопченная, су-вид	
- Буженина Домашняя в медовом соусе	
- Филе цыпленка с паприкой и пряностями	
Холодные закуски и Салаты:	
- Свежие овощи, зелень и маринады 1/220	2
- Ломтики копченой сельди с ржаными гренками 1/280	2
- Оливье классический – с телятиной	3
- С подкопченным судаком 1/280	3
- С цыпленком, ветчиной, сыром, листьями и соусом 1/310	3
Горячая закуска на выбор:	10
- Колбаска «Баварская» - гриль, с соусом 1/120 или	
- Сливочный жульен из цыпленка с грибами 1/110	
Горячие блюда на Ваш выбор:	10
- Шницель «Венский» из филе цыпленка с печеными овощами и ягодным соусом 1/290	
- Стейк из свинины под грибным кокотом, с картофелем запеченным в фольге и кэррот соусом 1/380	
- Хлебная корзина – 3 вида булочек 1/135	4
- Десерт на выбор - Сорбет манго/клубника 1/70 или Торт «Баден-Баден»/«Черный лес» 0,1кг+150руб.порция	10
- Фрукты 0,75кг. - Ананас, апельсин, груша, яблоко	1
- Морс Домашний – из клюквы и брусники 1,0л.	2
- Мин. вода - «Аква Минерале» - 0,5л.	2

Банкетные меню применяются от 7 персон.

При заказе банкетного меню, заказчик вправе принести свои алкогольные напитки, из расчета по одной единице алкоголя на человека – 0,5л. крепкого алкоголя или 0,75л. слабого алкоголя (вино, шампанское).

Пробковый сбор 400р. за единицу алкоголя.

Напитки должны быть в заводской и закрытой таре.

Сервисный сбор составляет - 10% от общей суммы счета.

Меню «2900» действует с понедельника по четверг, кроме праздничных дней.