



## Вариант 2850₽ - пробковый сбор 350руб.

<b>Расчет на 10 персон</b>	<b>порций</b>
<b>Рыбная тарелка 1/250</b>	<b>2</b>
- Форель Шеф посола	
- Филе Морского окуня горячего копчения	
<b>Мясная тарелка 1/260</b>	<b>3</b>
- Индейка подкопченная, су-вид	
- Буженина Домашняя в медовом соусе	
- Филе цыпленка с паприкой и пряностями	
<b>Холодные закуски и Салаты:</b>	
- 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
<b>Горячая закуска на выбор:</b>	<b>10</b>
- Колбаска «Баварская» - гриль, с соусом 1/120 или	
- Сливочный жульен из цыпленка с грибами 1/110	
<b>Горячие блюда на Ваш выбор:</b>	<b>10</b>
- 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
- <b>Морс Домашний</b> – из клюквы и брусники 1,0л.	2
- <b>Мин. вода</b> - «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 350р. за единицу алкоголя.

Напитки должны быть в заводской и закрытой таре.

Сервисный сбор составляет - 10% от общей суммы счета.

Меню «2850» действует с понедельника по четверг, кроме праздничных дней.