



Вариант меню №2

Пробковый сбор 400 руб./ с единицы алкоголя.

Расчет на 10 персон	порций
Рыбное ассорти 1/290	3
- Форель со сливочным муссом и кунжутом	
- Малосоленный Лосось с крем – сыром	
- Террин из судака г/к со шпинатом и пряностями	
Мясное ассорти 1/260	3
- Буженина по-Домашнему с хреном	
- Язык телячий отварной	
- Филе цыпленка с паприкой и пряностями	
Холодные закуски:	
- Антипасты – сырокопченые колбасы, сыры, орехи 1/180	2
- Свежие овощи, маринады, маслины, оливки, зелень 1/360	2
Салаты:	
- С Ладожским судаком горячего копчения 1/280	3
- С печеными баклажанами, сулугуни и филе цыпленка 1/230	3
- Оливье Классический – с телятиной 1/215	3
- Греческий с маслинами и сыром Фета	2
На выбор:	
- Пицца «Пепперони» с сырным топингом 1/340	
- Хачапури по-Мегрельски 1/330	2
Горячая закуска на выбор:	
- Долма по-Грузински с соусом Мацони 1/100	10
- Колбаска «Баварская» - гриль, 1/120	
Горячее блюдо на выбор:	10
- Форель запеченная с овощами и соусом «Бешамель» 1/240	
- Филе миньон из индейки с беконом, с овощным гарниром и вишневым соусом	
- Свиная вырезка с картофелем Стоун и соусом 1/360	
Выпечка / Напитки :	
- Хлебная корзина – 3 вида булочек 1/135	4
- Фрукты новогодние по сезону - 1 кг.	2
- Морс Домашний – из клюквы и брусники 1л.	2
- Мин. вода «Аква Минерале» - 0,5л.	3
- Кофе / чай	10

Банкетное меню применяется от 7 персон
Сервисный сбор составляет – 10% от общей суммы счета