



## Вариант 3400 - пробковый сбор 400 руб.

<b>Расчет на 10 персон</b>	<b>порций</b>
<b>Рыбная тарелка 1/185</b>	<b>3</b>
- Форель Шеф посола	
- Филе морского окуня горячего копчения	
<b>Мясная тарелка 1/230</b>	<b>3</b>
- Индейка подкопченная, су-вид	
- Буженина Домашняя в медовом соусе	
- Пряная грудка цыпленка с перчиком	
<b>Холодные закуски:</b>	
- Капрезе со свежими и вялеными томатами 1/245	2
- Ломтики копченой сельди с ржаными гренками и карт. 1/210	2
- Свежие овощи, зелень и маринады 1/220	2
<b>Салаты:</b>	
- Грузинский, с брынзой и ореховой заправкой 1/350	3
- С цыпленком, сыром, ветчиной, листьями и Шеф соусом 1/310	3
- Оливье - с лососем горячего копчения 1/205	3
<b>Горячая закуска на выбор:</b>	<b>10</b>
- Сливочный жульен из цыпленка с грибами 1/110	
- Колбаска Баварская 1/120	
<b>Горячие блюда на выбор:</b>	<b>10</b>
- Судак Ладожский томленный с припущенными овощами и соусом Бешамель 1/260	
- Шницель Венский из филе цыпленка с печеными овощами и ягодным соусом 1/320	
- Стейк из свинины с грибами, с запеченным картофелем и кэррот соусом 1/350	
- 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	2
- <b>Морс Домашний</b> – из клюквы и брусники 1л.	2
- <b>Мин. вода</b> - «Аква Минерале» - 0,5л.	2
- КофеAmericano / Чай заварной	10

Банкетные меню применяются от 7 персон.

Сервисный сбор составляет - 10% от общей суммы счета.