



Вариант 3350 - пробковый сбор 400 руб.

Расчет на 10 персон	порций
Рыбная тарелка 1/185	3
- Форель Шеф посола	
- Филе морского окуня горячего копчения	
Мясная тарелка 1/230	3
- Индейка подкопченная, су-вид	
- Буженина Домашняя в медовом соусе	
- Пряная грудка цыпленка с перчиком	
Холодные закуски:	
- 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
Салаты:	
- 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
Горячая закуска на выбор:	10
- Сливочный жульен из цыпленка с грибами 1/110	
- Колбаска Баварская 1/120	
Горячие блюда на выбор:	10
- 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
- Морс Домашний – из клюквы и брусники 1л.	2
- Мин. вода - «Аква Минерале» - 0,5л.	2
- Кофе Американо / Чай заварной	10

Банкетные меню применяются от 7 персон.
Сервисный сбор составляет - 10% от общей суммы счета.