



# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

2400Р. НА ПЕРСОНУ

## ЗАКУСКИ

3 ВАРИАНТА НА ВЫБОР

КРЕПСЫ С ЛОСОСЕМ, СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ	40/20
ТОМЛЕНАЯ БУЖЕНИНА С ХРЕНОМ	40/10
РУЛЕТИКИ ИЗ ВЕТЧИНЫ С СЫРНО- ЧЕСНОЧНЫМ КРЕМОМ	80
ХОЛОДЕЦ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ХРЕНОМ	80
ТОМАТЫ С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ	80
БАЛТИЙСКАЯ СЕЛЬДЬ С ЗАПЕЧЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ	25/30
МИКС ИЗ МАРИНОВАННЫХ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ	30
БАЛЛОТИН ИЗ ЦЫПЛЕНКА С ОМЛЕТОМ И ШПИНАТОМ	40/10
ТАР-ТАР ИЗ СЕЛЬДИ С РЖАНЫМИ ТОСТАМИ	40/5

## ЗАКУСКИ АССОРТИ

3 ВАРИАНТА НА ВЫБОР

<b>МЯСНОЕ АССОРТИ</b> Язык, буженина, ростбиф, рулет куриный	50
<b>МОРСКАЯ ФЕЕРИЯ</b> Форель с/с, масляная х/к, палтус х/к	30
<b>КОЛЛЕКЦИЯ СЫРОВ</b> Чеддер, маасдам, камамбер, с голубой плесенью, грецкий орех, мед	40
<b>КАСКАД ИЗ ОВОЩЕЙ</b> Огурцы свежие, помидоры свежие, перец болгарский, редис, стебель сельдерея	60
<b>АССОРТИ ИЗ КОРЕЙСКИХ СОЛЕНИЙ</b> капуста и морковь по-корейски, маринованный чеснок, черемша	60

## САЛАТЫ

(80 гр)

3 ВАРИАНТА НА ВЫБОР

<b>ОЛИВЬЕ С ГОВЯДИНОЙ ИЛИ ЦЫПЛЕНКОМ (НА ВЫБОР ГОСТЯ)</b> Картофель, морковь, огурцы маринованные, огурцы свежие, горошек зеленый, майонез
<b>ГРЕЧЕСКИЙ</b> Салат айсберг, фетаки, огурцы свежие, томаты перец болгарский, маслины, бальзамическая заправка
<b>С ЖАРеныМИ ШАМПИньОНАМИ И ЯЗЫКОМ</b> Язык, шампиньоны, картофель, лук жареный, огурец свежий и маринованный, морковь, майонез
<b>«МИМОЗА»</b> Лосось г/к, картофель, лук жареный, огурцы свежие, сыр, яйцо, майонез
<b>ЭДЕЛЬВЕЙС</b> Обжаренное куриное филе в кисло-сладком соусе, микс салатов, апельсин, виноград, грецкий орех, запеченный сыр на тосте, апельсиновая заправка
<b>С БУЖЕНИНОЙ</b> Буженина, куриное филе, огурцы свежие, опять маринованные, лук порей, майонез
<b>СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ</b> Балтийская сельдь, свёкла, морковь, лук, картофель, яйцо, майонез
<b>В «ОХОТКУ»</b> Томленая говядина, перец болгарский, огурец свежий и маринованный, фасоль кенийская, соус соевый, масло раст., кунжут
<b>ВОСТОЧНЫЙ</b> Куриное филе, красная фасоль, перец болгарский, мар. огурец, лук красный, грецкий орех, кинза, масло ароматное

**ФРАНЦУЗСКАЯ БУЛОЧКА**

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

2 ВАРИАНТА НА ВЫБОР, ПО 1 НА ГОСТЯ

СВИНАЯ ОТБИВНАЯ С СОУСОМ БАРБЕКЮ	150
ФИЛЕ МУРМАНСКОЙ ТРЕСКИ С ШПИНАТНЫМ СОУСОМ	140
КУРИНАЯ ГРУДКА С ТРАВАМИ И МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ	150
МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ИНДЕЙКИ С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ	130
СВИНИНА ПО-ФРАНЦУЗСКИ Запеченная с томатами, сыром и майонезом	160

## ГАРНИР

(140 гр)

2 ВАРИАНТА НА ВЫБОР, ПО 1 НА ГОСТЯ

КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО
КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ И ЗЕЛЕНЬЮ
ФАСОЛЬ КЕНИЙСКАЯ С ТОМАТАМИ
СМЕСЬ РИСА БАСМАТИ И ДИКОГО
КАРТОФЕЛЬНЫЙ КРЕМ (НА СЛИВКАХ)