Банкетное меню

«Ирония судьбы или с лёгким паром»

Расчёт на 1 персону

Холодные закуски

Мясной пир
Колбаса с/к, рулетики из ветчины с сыром карбонат, буженина, лист салата, томаты черри, соус «Аджика»

Сырная палитра
З0/30/30/10/20/10 г
Гауда, фета, российский, орех грецкий, виноград, мёд

Рыбное угощение
З0/50/40/15/20 г

Филе сёмги малосольной, филе сельди атлантической на крутоне из бородинского хлеба, кольца кальмаров в хрустящей корочке, тарталетка с икрой лососевых, соус «Тар-Тар»

Фруктовая вазаАссорти сезонных фруктов

Корзинки с салатом «Оливье» и «Крабовый» ... 1/65/65 г

Салаты на выбор

Салат «Сварог»

Курица отварная, карбонат копченый, шампиньоны жареные, перец болгарский, огурец свежий, огурец солёный, яйцо, яйцо перепелиное, икра красная, соус с дижонской горчицей

Греческий с сыром «Филадельфия»

и соусом «Бальзамик»

1/300 г

Запечённое куриное филе, салат Айсберг, сыр Пармезан, чесночные гренки, соус Цезарь, томаты Черри, зелень

Горячие закуски

Теплая тарелка 50/50/50/20/10/10 г Шашлычки из курицы в беконе, шашлычки из свинины классического маринада, шашлычки из сёмги с соусом «Наршараб»

Основное горячее блюдо на выбор

Свинина по-старорусски 1/300/150 г Свинина под грибным жульеном, с сырной корочкой) + картофельные дольки

Форель речная припущеная с овощами .. 1/250/50/150 г. Со сливочным соусом и красной икрой + изумрудный рис

Десерт

Напитки

Водка «Пять Озёр»1/	⁄250 г
Шампанское «Российское»	⁄250 г
Вино красное/белое	⁄350 г
Вода минеральная1/	′500 г
Морс клюквенный1/1	000 г
Сок в ассортименте	000 г

Хлеб