

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №1

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

МЯСНОЕ АССОРТИ

(БУЖЕНИНА, ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ, САЛЬЧИЧОН, ХРЕН, ГОРЧИЦА, КОРНИШОНЫ МАРИНОВАННЫЕ) 20/15/15/10/10

РЫБНОЕ АССОРТИ

(СЕМГА С/С, КЛЫКАЧ Х/К, ОЛИВКИ, ЗЕЛЕНЬ) 15/15/15/10

РОЛЬМОПС С СЫРНЫМ МУССОМ

(ВЕТЧИНА, СЫРНЫЙ МУСС, ЗЕЛЕНЬ) 1/50

РУЛЕТ ИЗ БАКЛАЖАН С КОРЕЙСКОЙ МОРКОВКОЙ

(БАКЛАЖАНЫ, КОРЕЙСКАЯ МОРКОВЬ) 1/50

ФИЛЕ СЕЛЬДИ С КАРТОФЕЛЕМ И МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ 25/30/20

БУКЕТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ 80/15

СОЛЕНЬЯ

(КАПУСТА КВАШЕННАЯ, МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЦЫ, ЧЕРРИ МАРИНОВАННЫЕ, МОРКОВЬ ПО-КОРЕЙСКИ) 15/15/10/10

САЛАТЫ НА ВЫБОР (3 ВАРИАНТА) 80 ГР.:

ОЛИВЬЕ С ЯЗЫКОМ

(КЛАССИЧЕСКИЙ ОЛИВЬЕ С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ)

ИМПЕРАТОРСКИЙ

(БУЖЕНИНА, ГРИБЫ, ЯЙЦО, ЛУК БЕЛЫЙ ЖАРЕННЫЙ, ГРЕЦКИЙ ОРЕХ, МАЙОНЕЗНАЯ ЗАПРАВКА)

САЛАТ ИЗ ГОРБУШИ С ПЕЧеныМ КАРТОФЕЛЕМ

(ГОРБУША С/С, КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ, ТОМАТЫ, ЛУК, МАЙОНЕЗНАЯ ЗАПРАВКА)

ДЕРЕВЕНСКИЙ

(ВЕТЧИНА, ОГУРЕЦ МАРИНОВАННЫЙ, КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ, ЖАРЕННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ, МАЙОНЕЗНАЯ ЗАПРАВКА)

ГРЕЧЕСКИЙ

(СВЕЖИЕ ОВОЩИ С СЫРОМ ФЕТА, ОЛИВКАМИ И САЛАТНОЙ ЗАПРАВКОЙ)

ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ

(ЦЫПЛЕНОК, САЛАТ АЙСБЕРГ, ТОМАТЫ, ПАРМЕЗАН, ГРЕНКИ, КЛАССИЧЕСКИЙ СОУС ЦЕЗАРЬ)

САЛАТ ЗЕЛЕНЫЙ С ШАРИКАМИ МОЦАРЕЛЛЫ

(МИКС САЛАТОВ, ШАРИКИ МОЦАРЕЛЛЫ, КЕДРОВЫЙ ОРЕХ, ТОМАТЫ ЧЕРРИ, ОЛИВКОВАЯ ЗАПРАВКА)

САЛАТ ЗЕЛЕНЫЙ С ТУНЦОМ

(МИКС САЛАТОВ С КОНСЕРВИРОВАННЫМ ТУНЦОМ, ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ И ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ)

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР (2 ВАРИАНТА) 130/20 ГР.

ШАШЛЫК СВИНОЙ С ОСТРЫМ СОУСОМ

ШАШЛЫК КУРИНЫЙ С ОСТРЫМ СОУСОМ

СУДАК В СЫРНОМ КЛЯРЕ С СОУСОМ ТАР-ТАР

СВИНОЙ ЭСКАЛОП В СОУСЕ ЧИЛИ

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ КУРИЦЫ В СОУСЕ ТЕРИЯКИ

ГАРНИРЫ НА ВЫБОР (2 ВАРИАНТА) 100 ГР.

КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ

ОВОЩИ ГРИЛЬ

ОВОЩНОЙ ШАШЛЫК

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

НАПИТКИ: МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА (0,5 Л.), МОРС (0,4 Л.)

СТОИМОСТЬ НА 1 ЧЕЛОВЕКА: 3600 Р