***Банкетное меню 1500 рублей на персону***

***Холодные закуски***

* *Рулет куриный фаршированный овощами и сыром, подается со сливочным соусом на основе хрена, гарнируется маринованными корнишонами и луковыми чипсами…1/30/20/10*
* *Легкая закуска из баклажан в дуэте с цветной капустой и творожным сыром, подается на зерновом «кростини» со свежими овощами и зеленью…1/40/20/10/5*
* *Роллы из запеченных цуккини* *и томатов, в сочетании с острой морковью , дополненные стружкой из копченного сыра. Подаются с зеленым луком на листьями салата…..1/40/20/5*
* *Филе балтийской сельди с картофелем Стоун и маринованным красным*

*луком …1/30/30/10*

* *Кета шеф-посола, выдержанная в ароматных травах, подается с лимонными чипсами и зеленью… 1/20/10*
* *Легкая закуска из крабового крема с маринованным имбирем и свежим огурцом, подается на хрустящих тостах из зернового хлеба, дополненные маринованными томатами Черри…1/30/20/10*

***Салаты***

* *Домашний мясной салат из промаринованного и обжаренного на гриле куриного филе, свежего огурца, картофеля, зеленого горошка, яйца и майонеза. Подается на листьях салата в окружении зелени ...1/100/10*
* *Салат из ветчины и обжаренного картофеля в сочетании со свежим огурцом и пекинской капустой, заправлен оливковым маслом с добавлением красного винного уксуса и базилика ...1/100*

***Горячие блюда с гарниром***

* *Куриный гратен под хрустящей сырной корочкой, подается с отварным картофелем и домашней аджикой...1/130/100/30*
* *Хлебный буфет ...1/60*
* *Чай/кофе (сливки, сахар, лимон) ...1/180*

*Общий выход 890 гр. Без напитков*

**