***Банкетное меню 2000 рублей на персону***

***Холодные закуски***

* *Куриный рулет с муссом из мягкого сыра и арахиса, гарнируется свежими овощами и ароматной зеленью … 1/40/20*
* *Запеченный с пряными травами свиной окорок, фаршированный сыром и розмарином. Подается с маринованными патиссонами и паприкой … 1/30/20*
* *Кета шеф-посола ,выдержанная в цитрусовых и пряных травах, подается в окружении свежей зелени , оформленная лимонными чипсами и*
* *маслинами … 1/20/20/10*
* *Скумбрия х/к с картофелем Нуазет и маринованном Ялтинским луком, подается в окружении маринованных корнишонов и листьев салата…1/30/30/10/5*
* *Тонко нарезанные баклажаны, запеченные на оливковом масле, со сладким перцем и домашним сыром, подаются с миксом салатов и свежими*

 *овощами…1/40/20*

* *Нежный огуречный ролл, фаршированный творожным муссом с добавлением грибов , зелени и орехов. Подается в тесте Фило с маринованными томатами черри и зеленью …1/50/20*

***Салаты***

* *Сытный салат с нежной куриной грудкой и ветчиной в сочетании с маринованным огурцом, сладким перцем и гренками заправленный пикантной заправкой.  ..1/100*
* *Салат с ароматной бужениной и запеченным картофелем с добавлением острой Корейской моркови, заправленный домашним майонезом. Подается в листьях салата с добавлением свежих овощей…1/100/ 20*

***Горячие закуски***

* *Грибной жульен с нежным куриным филе под сырной корочкой в хрустящем тесте ...1/100*

***Горячие блюда с гарниром (на выбор)***

* *Филе мурманской трески в кляре, обжаренное до золотистой корочки, подается с отварным картофелем, зеленью и сливочным соусом…1/120/120/30*
* *Сочный шашлычок из бедра цыпленка, приготовленный на гриле , подается с гарниром из припущенных овощей и домашней аджикой...1/120/120/30*

* *Хлебный буфет ...1/60*
* *Чай/кофе (сливки, сахар, лимон) ...1/180*

*Общий выход 1040 гр. без напитков*

**