***Меню банкета 2300 рублей на персону***

***Комплимент***

*Сыровяленый окорок с ароматной дыней и цитрусовым соусом с медом …1/15*

***Холодные закуски: мясные***

*Буженина, запеченная с чесноком и морковкой, подается с русской горчицей…1/30/10/10*

*Ветчинные рулетики с сырным муссом…1/50/5*

***Холодные закуски: рыбные***

*Кета шеф-посола ...1/35*

*Ролл из сельди в яичном блинчике с зеленым салатом и оливками…1/50*

***Холодные закуски: овощные, грибные, сырные***

*Ассорти из свежих и маринованных овощей ...1/50/50*

*Баклажаны с нежной ореховой пастой, томатом и базиликом…1/50*

*Домашний сыр со свекольным мармеладом ...1/50/10/10*

***Салаты из мяса и дичи***

*Салат «Классический оливье»…1/150 (порционно)*

*Салат из филе птицы со свежими овощами под итальянской заправкой ...1/100*

***Горячие закуски***

*Грибной жульен с курой в блинчатом мешочке…1/130*

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

*Куриное филе, фаршированное ароматной ветчиной и сыром, запекается в хрустящем тесте, подается с пряным соусом, томатом черри и овощным соте …1/120/100/30*

*Стейк из кеты подается с запеченным картофелем и диженским соусом ...1/120/100/30*

***Выпечка***

*Хлебный буфет с цветным маслом ...1/100*

***Напитки***

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

*Выход на персону: 1155гр без напитков*