***Меню банкета 2850 рублей на персону***

***Холодные закуски: мясные***

*Пасторма из куриного филе с винным соусом ...1/50*

*Рулет из запеченного свиного окорока с сыром и розмарином ...1/40*

***Холодные закуски: рыбные***

*Рыбное плато: лосось с/с, масляная рыба х\к, сельдь бочковая, тост с красной икрой ...1/60*

*Тартилья с сельдью, томатом и луком с прованским соусом ...1/40*

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

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

*Икра из печенных овощей с добавлением чеснока и специй., подается с тостами гриль ...1/60/20*

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

***Салаты из мяса и дичи***

*Классический Цезарь с гренками из Чиабатты ...1/100*

***Салаты из рыбы и морепродуктов***

*Салат Нисуаз из тунца со сладким перцем, зелеными бобами, томатами и запеченным картофелем под горчичным соусом ...1/100*

***Горячие закуски***

*Дофин из шампиньонов под сливочным соусом с сыром ...1/100*

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

*Свиная корейка на кости подается с картофелем, жаренным и соусом Сальса ...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***

*Морс ягодный ...1/200*

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

*Выход на персону : 1040 гр. без напитков*