



# Банкетное меню

## Классическое

Из расчета 3200 руб. на человека

---

### ~ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ~

Мясное плато: ассорти из четырёх видов мясных деликатесов, подаётся с хреном и горчицей 80 гр

Рыбное плато: гравлак из форели, зубатка холодного копчения, селёdochка пряного посола 90 гр

Сырное плато из фермерских сыров: брынза домашняя, адыгейский, скаморца копчёная, подаётся с мёдом и орешками 80 гр

Рулетики из цукини с тунцом и творожным сыром 60 гр

### ~ САЛАТЫ ~ (на выбор 3 шт)

Цезарь с мясом домашнего цыпленка 100 гр

Тёплый салат с куриной печенью 100 гр

Салат Оливье 100 гр

Салат с запеченной свёклой, фетой, брокколи и укропной заправкой 100 гр

### ~ ГОРЯЧЕЕ ЗАКУСКА ~ (на выбор)

Баклажаны пармеджано 120 гр

Картофельные вафли с рукколой и сметаной 120 гр

Жульен из лесных грибов и хашбраун из печеного картофеля 120 гр

### ~ ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО ~ (на выбор)

Запеченная форель с пряными травами с соусом берблан 150 гр

Жаркое с фермерским цыпленком с соусом барбекю 150 гр

Стейк из свинины на кости с соусом барбекю 150 гр

### ~ ГАРНИР ~ (на выбор)

Картофель стоун с чесноком и зеленью 150 гр

Овощи гриль 150 гр

Хлебная корзина из печи 60 гр

---