

Банкетное предложение **4000 рублей /персона выход еды 1,255**

Холодные закуски:

- *Рыбно-морское изобилие: (Сёмга с/с, королевские креветки, палтус холодного копчения, семга х/к, отварные раки.)* 20/20/20/20/20/60
- *Мясные сбор: (сочный ростбиф, обильно начинённая чесноком буженина, куриный рулет.)* 30/30/30
- *Овощи молодые: хрустящий редис, томаты черри, пупырчатые огурчики, мини-перец, мини-морковь* 20/20/20/20/20
- *Домашние соленья: Квашенная капуста, маринованная черемша, острые томаты и хрустящие малосольные огурцы, чеснок маринованный.* 20/20/20/20/20
- *Ассорти копченостей и колбас* 20/20/20/20/20
- *Малосольная сельдь, вымоченная в молоке, подаётся с картофелем шато, душистым маслом и укропом.* 20/20
- *Сочные томаты с моцареллой, авокадо, домашним «Песто» и крем-бальзамик.* 20/20/20
- *Сырная тарелка с медом, виноградом и орешками.* 5/5/5/5/5/5

Салаты:

- *Салат из ростбифа с печеными овощами, лепестками молодого горошка, раковыми шейками и красной икрой, заправленный домашним сливочным майонезом* 50
- *Салат из рукколы с тигровыми креветками и соусом бальзамик.* 50
- *Тёплый салат с морепродуктами и соусом Песто* 50
- *Салат «Онега». Свежее ассорти листовых салатов: руккола, маше и мангольд, с куриной грудкой и горчицей заправкой* 50
- *Салат из копченой скумбрии в «Русском стиле», со свеклой, печеными овощами, домашним майонезом и перепелиным яйцом.* 50

Горячая закуска:

- *Блины Гурьевские со сметаной, перьевым луком и икрой лосося* 25/20

Горячее на выбор:

- *Семга начиненная крабовым мясом со сливочным сыром, картофелем шато* 150/150
- *Филе миньон с овощным сое* 150/150

Хлеб

вода б/г

Морс клюквенный

Морс малиновый

(морсы 0.5л/персону)

Чай / кофе

(средняя цена 160 руб/персону)