



# Банкетное меню

## Классическое

Из расчета 3800 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, селёдочка пряного посола 90 гр

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

Форшмак из тунца, подаётся на пшеничном багете, украшается щучьей икрой 60 гр

Домашние соленья из погребка, подаётся с пшеничным багетом 60 гр

### ~ САЛАТЫ ~ (на выбор 3 шт)

С тунцом, перепелиным яйцом и грунтовым перцем 100 гр

Стейк-салат с говядиной, картофелем стоун и томатами черри 100 гр

Тёплый салат из индейки с романо и сладким ялтинским лучком 100 гр

Салат Оливье с запечённым цыплёнком 100 гр

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

### ~ ГОРЯЧЕЕ ЗАКУСКА ~ (на выбор)

Баклажаны пармеджано 120 гр

Хашбраун из печеного картофеля со сметаной 120 гр

### ~ ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО ~ (на выбор)

Запечённая форель с пряными травами с соусом берблан 150 гр

Жаркое из фермерского цыплёнка 150 гр

Куриные медальоны с грибным муссом 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/ Картофель айдахо 150 гр/

Рататуй 150 гр

Хлебная корзина из печи 60 гр

---