



РЕСТОРАН
ЛАПЛАНДИЯ

3000 р. НА ПЕРСОНУ

САЛАТЫ

- Салат «Мясной» 1/60
(индейка, язык говяжий, зелёный горошек, картофель, морковь, огурцы маринованные, яйца, майонез)
- Салат «Царский» с малиновой заправкой 1/60
(свежие огурцы, помидоры, куриное филе, паприка, яйца куриные, салат «Айсберг», яйца перепелиные, заправка малиновая)
- Салат «Английский» 1/60
(свежие огурцы, куриное филе, ветчина, свинина, паприка, капуста китайская, заправка оливковым маслом с зернистой горчицей)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Мясное ассорти 1/20/20/20/20
(карбонад, буженина, язык говяжий отварной, рулет куриный)
- Ассорти из лосося с/с, скумбрии г/к и кальмара копчёного 1/15/15/15
- Ассорти рулетиков из баклажанов и цуккини, фаршированные сырной массой 1/45
- Селёdochка «По-Деревенски» 1/15/35
(филе тихоокеанской сельди пряного посола с отварным картофелем и маринованным луком)
- Соленья домашнего приготовления 1/50
(капуста «По-Грузински», морковь «По-Корейски», огурцы, помидоры и шампиньоны маринованные)
- Свежие овощи и зелень 1/45
(огурцы, помидоры, редис, паприка, лук зелёный, укроп)

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- Жюльен из грибов и куриного филе в сливочном соусе под сырной корочкой 1/80

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

(на выбор каждого гостя - предложит официант в начале банкета)

- Котлета «По - Киевски» подается с картофельным пюре, с соусом из шпината 1/300
- Филе судака с жасминовым рисом и сливочным соусом 1/300
- Мясо «По-Французски» с запечённым картофелем 1/300

- Хлебная корзинка 1/80
- Чай, кофе (на выбор) 1 порция

Напоминаем, что вы можете внести любые корректировки в понравившийся готовый вариант банкетного меню или составить свой вариант.

Итого на персону 875 гр. _____