

# Банкетное меню 4900

## Салаты и закуски

	гр
Индейка запеченная с брусникой	30/5
Тартар из лосося с рукколой	30/5
Вителло тоннато с маринованным стеблем петрушки	30/5
Тост с форшмаком и щучьей икрой	30
Овощная тарелка (томаты, огурцы, перец)	15/15/15
Маринады (оливки, корнишоны, патиссоны)	10/10/10
Салат из курицы-гриль, китайской капусты, огурца, кукурузы с карри соусом и кинзой	60
Салат из томатов, болгарского перца, огурца, авокадо, майонеза, брынзы, микс зелени, горчичного масла и семян подсолнуха	60
Салат с говяжьим языком, болгарским перцем, маслинами и зеленью	60
Селедка под шубой	60
Салат оливье	60

## Горячая закуска

Грибной жульен с копченым картофельным кремом	160
---	-----

## Горячее (на выбор)

	гр
Треска с булгуром, жареными овощами, брюнуаз и креветочным биском	130/80/40/50
Утиная ножка конфи, с кремом из тыквы, соусом демиглясс и вишней	140/120/20/50

## Хлебная корзина

60

## Напитки

Малиновый морс	250
Вода	250
Пакетированный чай/заварной кофе	250

## Десерт

Крем-брюле с брусникой	120
Фрукты сезонные	150

