



Русские Традиции

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

1800 Р
на персону

Холодные закуски

- Ассорти колбас 50 гр.
Сырокопченая колбаска, сервелат, карбонад копчено-вареный, свежая зелень, помидорки черри
- Ролл из ветчины с сырным муссом, зеленью и помидорками черри 80 гр.
Классические рулетики из тонко нарезанной ветчины и сырного мусса
- Филе атлантической сельди с молодым картофелем, 60 гр.
маринованным луком
Нарезанное филе сельди с запеченным молодым картофелем и маринованным луком
- Спелые томаты с брынзой, ароматной пряной зеленью 60 гр.
и оливковым маслом
Спелые томаты, брынза, кинза, оливковое масло, бальзамический крем
- Микс маринованных, соленых и свежих овощей 50 гр.

Салаты, 2 на Выбор

- Салат из филе цыпленка с обжаренными шампиньонами, 80 гр.
сыром и свежими огурчиками
С обжаренным цыпленком, шампиньонами, сыром, свежими огурчиками и пряным соусом
- Традиционный салат «Оливье» с ветчиной и перепелиными яйцами 80 гр.
Ветчина, отварной картофель, морковь, перепелиные яйца, соленые огурцы и консервированный горошек, майонез
- Традиционный Греческий салат 80 гр.
Салат со свежими овощами, сыром Фетой, маслинами и оливковым маслом
- Классический салат «Сельдь под шубой» 80 гр.
Филе сельди, отварные свекла, морковь, картофель, яйца, соус майонез
- Классический салат «Мимоза» 80 гр.
Горбуша консервированная, отварные картофель, морковь, яйца, соус майонез

Горячее блюдо

- Шашлык куриный с домашним томатным соусом 130/50 гр.
Запеченные в ароматных специях кусочки филе куриной грудки. Подается на деревянных шпажках с домашним томатным соусом

Гарнир

- Картофель Айдахо 150 гр.
Картофель, порезанный дольками с кожурой. Подается запеченным с рубленной зеленью и чесноком