

# Банкетное меню 6000 рублей

Итого выход на персону без учета напитков составляет 1720 гр + 1050 мл напитков.

Всё перечисленное входит в вышеуказанную стоимость. Холодные закуски, салаты, выставляются в общих блюдах по несколько порций из расчёта на ваше количество человек.

## БРУСКЕТТЫ АССОРТИ

Брускетта с хамоном и инжиром	45 гр
Брускетта с креветками в соевом соусе и кремом из мягкого сыра с зеленью	45 ГР
Классическая брускетта с вялеными томатами и луковым творогом	45 гр
Брускетта с индейкой филе, соусом Песто и пюре из оливок	45 гр

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбное Ассорти	100 гр
Мясное ассорти	110 гр
Ассорти овощное	100 гр
Пти Пате А-ЛЯ Рус	100 гр
Соленья домашние	100 гр
Ассорти кавказских сыров	50 гр
Ассорти мини-рулетиков	150 гр

## САЛАТЫ

Салат Ассамбля	100 гр
Салат Царский с копченым лососем	100 гр
Салат Тайский с курой	100 гр

## ШОУ-БЛЮДО ОТ ШЕФ- ПОВАРА

Судак запечённый в соли, фаршированный морепродуктами, подаётся с соусом Шампань	100 гр
--	--------

## ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Форель целиковая запечённая с ароматными травами и соусом Шардоне	300 гр
Говядина Веллингтон с печёными овощами и соусом Кларет	120/150/30 гр
Стейк из свиной шеи с картофелем айдахо и перечным соусом	120/150/30 гр

## ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочки французские 2 шт пшеничная и ржаная	120 гр
---	--------

## НАПИТКИ

Домашний морс из лесной ягоды	250 мл
Лимонад Цитрусовый микс	250 мл
Лимонад Яблочный	250 мл
Чай ассорти (чёрный, зелёный, фруктовый)	200 мл
Кофе заварной (+молоко)	100 мл

