

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ВАРИАНТ 1

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

| | | | | |
|--|--------------|-----|------|-----------------|
| Ассорти рыбных деликатесов (форель х/к, масляная рыба х/к, лосось шеф-посола, мусс из лосося, валован с щучьей икрой) | 300 г | 1/5 | 60 г | 130 руб. |
| Мясная гастрономия по фирменным рецептам (ростбиф из телятины, буженина шпигованная, рулет из индейки, карбонат запеченный в специях) | 210 г | 1/4 | 53 г | 95 руб. |
| Олюторская сельдь бочкового посола (с отварным картофелем, маринованным луком и соусом) | 280 г | 1/4 | 70 г | 55 руб. |
| Ассорти из летних овощей с фирменным соусом | 300 г | 1/5 | 60 г | 55 руб. |
| Домашние разносолы (соленые огурчики, квашеная капуста, маринованный перец, соленые помидоры, малосольные огурцы) | 400 г | 1/8 | 50 г | 30 руб. |
| Ассорти сыров с домашним вареньем из лесной брусники | 250 г | 1/5 | 50 г | 118 руб. |

САЛАТЫ НА ОБЩУЮ ПОДАЧУ

| | | | | |
|--|--------------|-----|------|----------------|
| Микс салат с куриной грудкой и горчичным соусом | 230 г | 1/4 | 58 г | 60 руб. |
| Теплый салат из сезонных овощей | 250 г | 1/4 | 63 г | 65 руб. |

ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ САЛАТЫ НА ВЫБОР

| | | | | |
|---|--------------|---|-------|-----------------|
| Салат с маринованной телятиной / или | 295 г | 1 | 295 г | 290 руб. |
| Салат с языком и соусом Терияки | 250 г | 1 | 250 г | |

ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

| | | | | |
|---------------------------------|--------------|---|-------|-----------------|
| Жульен с куриной грудкой | 100 г | 1 | 100 г | 180 руб. |
|---------------------------------|--------------|---|-------|-----------------|

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

| | | | | |
|---|--------------|---|-------|-----------------|
| Судак в сливочно-грибном соусе / или | 270 г | 1 | 270 г | 450 руб. |
| Свинина в сливочном соусе | 340 г | 1 | 340 г | |

НАПИТОК

| | | | | |
|------------------------|--------------|---|-------|----------------|
| Морс клюквенный | 200 г | 2 | 400 г | 60 руб. |
|------------------------|--------------|---|-------|----------------|

ИТОГО: 1580 РУБ.

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ВАРИАНТ 2

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

| | | | | |
|--|--------------|-----|------|-----------------|
| Ассорти рыбных деликатесов (форель х/к, масляная рыба х/к, лосось шеф-посола, мусс из лосося, валован с щучьей икрой) | 300 г | 1/6 | 50 г | 108 руб. |
| Мясная гастрономия по фирменным рецептам (ростбиф из телятины, буженина шпигованная, рулет из индейки, карбонат запеченный в специях) | 210 г | 1/5 | 42 г | 76 руб. |
| Олюторская сельдь бочкового посола (с отварным картофелем, маринованным луком и соусом) | 280 г | 1/5 | 56 г | 44 руб. |
| Ассорти из летних овощей с фирменным соусом | 300 г | 1/5 | 60 г | 44 руб. |
| Ассорти сыров с домашним вареньем из лесной брусники | 250 г | 1/5 | 50 г | 118 руб. |

САЛАТЫ НА ОБЩУЮ ПОДАЧУ

| | | | | |
|--|--------------|-----|------|----------------|
| Салат с кальмарами в паназиатском стиле | 220 г | 1/4 | 55 г | 60 руб. |
| Микс салат с куриной грудкой и горчичным соусом | 230 г | 1/4 | 58 г | 60 руб. |

ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ САЛАТЫ НА ВЫБОР

| | | | | |
|--|--------------|---|-------|-----------------|
| Салат с маринованной телятиной / или | 295 г | 1 | 295 г | 290 руб. |
| Салат с телячьим языком в соусе Терияки | 250 г | 1 | 250 г | |

ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

| | | | | |
|---------------------------------|--------------|---|-------|-----------------|
| Жульен с куриной грудкой | 100 г | 1 | 100 г | 180 руб. |
|---------------------------------|--------------|---|-------|-----------------|

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

| | | | | |
|---|--------------|---|-------|-----------------|
| Медальоны из свиной вырезки с соусом из белых грибов и запеченным картофелем / или | 320 г | 1 | 320 г | 400 руб. |
| Стейк из филе судака в сливочно-сырном соусе и запеченным картофелем | 320 г | 1 | 320 г | |

НАПИТОК

| | | | | |
|------------------------|--------------|---|-------|----------------|
| Морс клюквенный | 200 г | 1 | 200 г | 30 руб. |
|------------------------|--------------|---|-------|----------------|

ИТОГО: 1410 РУБ.