



Меню на одного гостя стоимостью 1800 рублей.

В стоимость меню включено: аренда зала, акустическая система, обслуживание официантами, расстановка мебели и накрытие текстилем, посуда для напитков заказчика, приём и охлаждение напитков заказчика.

Наименование	Выход
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
Лосось слабой соли с оливками, сливочным маслом, долькой лимона и веточкой укропа	1/30/15
Эсколар холодного копчения с апельсином и зеленью	1/20/10
Сельдь балтийская, подаётся с ржаными гренками, сладким луком и отварным картофелем	1/30/50/1
Буженина по-домашнему, запеченная с кореньями, подаётся с горчицей	1/35/15
Ассорти рулетиков из ветчины с сырным пикантным муссом и из сыровяленой ветчины с кримчизом, подаются на листе салата	1/30/5
Медальоны из курицы фаршированные муссом из цыпленка и лесными грибами, подаётся с дольками печеных яблок	1/30/5
Ассорти из свежих крупно нарезанных овощей и садовой зеленью на листьях зеленого салата	1/100/1
Соления и маринады (квашеная капуста, хрустящий соленый огурчик, помидорчики, черемша и острый перчик)	1/80/1
САЛАТЫ	
Мясной салат с бужениной и сливочным майонезом	1/100/1
Фунчоза с цыпленком, овощами и сезамом	1/100/1
ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА	
Аппетитный жульен из курицы в домашнем блинчике	1/75/1
ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор (гостю полагается одна порция)	
Филе Судака запеченное в собственном соку с соусом «Бешамель» подается с картофелем «Дюшес»	1/125/25/125
Стейк из свиной шеи с охотничьим соусом, на картофельном суфле и пряным соусом «Монро»	130/120/20
Филе цыпленка под апельсиновым соусом и капустой брокколи	130/120/20
ВЕС МЕНЮ	1005гр
НАПИТКИ И ДЕСЕРТЫ	
Фруктовая композиция (виноград, мандарины)	1/150
Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	150 мл
Кофе заварной (сахар, сливки)	150 мл
Хлебная корзина	60