

# Банкетное меню

5400 за гостя

## Салаты и закуски

Позиция	Выход, гр.
Ростбиф с маринованным луком	30/5
Индейка запеченная с брусникой	30/5
Жареный тунец с соусом нисуаз и маринованным имбирем	30/5/2
Лосось слабой соли с муссом из хрена	30/5
Маринады (оливки, корнишоны, патиссоны)	10/10/10
Овощная тарелка (томаты, огурцы, перец)	15/15/15
Салат из креветок, ананаса, огурца, шпината с гуакамоле и азиатским дрессингом	60
Салат из баклажанов, томатов, перцев гриль с моцареллой, рукколой, кедровыми орехами и дрессингом бальзамико	60
Салат с говяжьим языком, болгарским перцем, маслинами и зеленью	60
Селедка под шубой	60
Салат оливье	60



Ростбиф с маринованным луком



Салат из креветок, ананаса, огурца, шпината с гуакамоле и азиатским дрессингом



Салат из баклажанов, томатов, перцев гриль с моцареллой, рукколой, кедровыми орехами и дрессингом бальзамико

## Горячая закуска

Позиция	Выход, гр.
Грибной жульен с копченым картофельным кремом	160

## Горячее

Позиция	Выход, гр.
Сибасс с кремом из кабачка, цукини на гриле и апельсиновым дрессингом - или -	130/80/80/30
Говядина с запеченным картофелем, черри томатами	140/120/20/50

Хлебная корзина

60

## Напитки

Позиция	Выход, гр.
Малиновый морс	250
Вода	250
Чай, кофе (пакетированный чай, заварной кофе)	200

## Десерты

Позиция	Выход, гр.
Чизкейк с вишней	120
Фрукты сезонные	150



Сибасс с кремом из кабачка, цукини на гриле и апельсиновым дрессингом



Говядина с запеченным картофелем, черри томатами

все цены указаны в рублях