



## Меню на одного гостя стоимостью 1900 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
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>	
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/говядина	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 цыплёнка 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
Соленья и маринады (квашеная капуста, хрустящий соленый огурчик, помидорчики, черемша и острый перчик)	1/80/1
<b>САЛАТЫ</b>	
Мясной салат с бужениной и сливочным майонезом	1/100/1
Салат «Цезарь»	1/100/1
<b>ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА</b>	
Аппетитный жульен из курицы в домашнем блинчике	1/75/1
<b>ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор (гостю полагается одна порция)</b>	
Филе Судака замаринованное в белом вине, розмарине и перце розе, подаётся с соусом «блан манж», и брызгами икры на подушке из печенных овощей	1/130/120/20
Свинная шейка, запеченная в шубе из меда и дижонской горчицы, сервируется картофелем "БЭБИ" и запеченными томатами черри, подаётся с красным острым соусом	1/130/120/20
<b>НАПИТКИ И ДЕСЕРТЫ</b>	
Фруктовая композиция (виноград, мандарины)	1/150
Мини-пирожные ассорти карамельный/морковный/эстархази/сметанник	1/40
Морс ягодный ресторанного производства	1/150
Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	150 мл
Кофе заварной (сахар, сливки)	150 мл
Хлебная корзина	60