

# Банкетное меню

4400 за гостя

## Салаты и закуски

Позиция	Выход, гр.
Буженина с яблочной горчицей	30/5
Индейка запеченная с брусникой	30/5
Студень из бычьих хвостов с муссом из хрена и горчицей	60/5/5
Маринады (оливки, корнишоны, патиссоны)	10/10/10
Овощная тарелка (томаты, огурцы, перец)	15/15/15
Салат из курицы гриль, китайской капусты, огурца, кукурузы с карри соусом и кинзой	60
Салат со свеклой, грушей, муссом из феты, грецким орехом и апельсиновым дрессингом	60
Салат с говяжьим языком, болгарским перцем, маслинами и зеленью	60
Селедка под шубой	60
Салат оливье	60



Буженина с яблочной горчицей



Салат из курицы гриль, китайской капусты, огурца, кукурузы с карри соусом и кинзой

## Горячая закуска

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

## Горячее

Позиция	Выход, гр.
Треска с булгуром, жареными овощами брюнуаз и креветочным биском - или -	130/80/40/50
Свинина с картофелем запеченным со сливками, маринованным луком и демигласом	140/130/20/50
Хлебная корзина	60



Треска с булгуром, жареными овощами брюнуаз и креветочным биском

Свинина с картофелем запеченным со сливками, маринованным луком и

## Напитки

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

## Десерты

Позиция	Выход, гр.
Крем-брюле с брусникой	120
Фрукты сезонные	150



Крем-брюле с брусникой



все цены указаны в рублях