



Меню на одного гостя стоимостью 1600 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.

<i>Наименование</i>	<i>Выход</i>
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
<i>Розочка из форели холодного копчения, декорируется лаймом, маслинами и веточкой зелени</i>	<i>1/30/1</i>
<i>Рулетик из сельди слабой соли с красным сладким луком, с оливковым маслом в окружении картошечки "шато"</i>	<i>1/30/50/1</i>
<i>Рулетик из нежной курочки с омлетом и жареными грибами</i>	<i>1/35/15</i>
<i>Розочка из сыровяленой ветчины с кусочком сочной груши на листе салата</i>	<i>1/30/5</i>
<i>Пряный окорок, запеченный с тимьяном и дижонской горчицей, подается в ожерелье из свежих овощей</i>	<i>1/30/25</i>
<i>Ассорти из свежих крупно нарезанных овощей и садовой зеленью на листьях зеленого салата</i>	<i>1/60/1</i>
<i>Соленья и маринады (квашеная капуста, хрустящий соленый огурчик, помидорчики, черемша и острый перчик)</i>	<i>1/50/1</i>
САЛАТЫ	
<i>Салат с запеченным цыпленком листьями айсберг спелыми томатами и горчичной заправкой</i>	<i>1/75/1</i>
<i>Салат Оливье с ветчиной, свежим огурцом и сливочным майонезом</i>	<i>1/75/1</i>
ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА	
<i>Аппетитный жульен из копченостей в домашнем блинчике</i>	<i>1/75/1</i>
ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор (гостю полагается одна порция)	
<i>Треска запеченная в нежном кунжутном тесте с овощами гриль</i>	<i>120/30/120</i>
<i>Маринованная свиная шейка в дижонской горчице и запеченная с прованскими травами. Подается с соусом из белых грибов, картофель по-деревенски</i>	<i>1/250</i>
ВЕС МЕНЮ	1005гр
НАПИТКИ И ДЕСЕРТЫ	
<i>Фруктовая композиция</i>	<i>1/150</i>
<i>Чай черный или зеленый (сахар, лимон)</i>	<i>150 мл</i>
<i>Кофе заварной (сахар, сливки)</i>	<i>150 мл</i>
<i>Хлебная корзина</i>	<i>60</i>