

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

**3 500 рублей на человека**

### Холодные Закуски:

#### Рыбный ассортимент

Скумбрия жареная, выдержанная в пряном рассоле 20г  
Сельдь слабосоленая с отварным картофелем 25/25г  
Угорь горячего копчения в медовой глазури 10г  
Кета шеф-посола 20г

#### Мясной ассортимент

Телятина, запеченная с кореньями, поданная с медово-горчичным мармеладом 20г  
Рулет из цыпленка на манер галантина с вяленым абрикосами и луком сибует 20г  
Рулетики из буженины с сыром и розмарином 45г

#### Соления

Томаты красные маринованные 20г  
Капуста квашеная 20г  
Огурцы соленые 20г

#### Ассортимент фермерских сыров

10/10/10/10г

#### Салаты

Салат классический "Столичный", с разварным цыпленком, картофелем, домашним майонезом и зеленым горошком 75г  
Салат "Мимоза", с семгой горячего копчения, печеными овощами и домашним майонезом 100г  
Салат айсберг и пряная руккола с обжаренными креветками и мандарином 50г

#### Горячая закуска

Фрикассе из цыпленка, в сливочном соусе, в воздушном воловане 100г

#### Основное блюдо 50/50

Тельное из щуки и судака, с нежным картофельным пюре и сливочным соусом с икрой лососевой  
200/100/30/40/10г

или

Цыпленок "табака" с печеным картофелем с травами и томатным соусом с мятой и базиликом  
300/150/50г

#### Выпечка

Хлеб из пекарни ЛД\масло сливочное 40/40/40/10г  
Мини пирожок с картофелем 40г  
Пирожок с капустой 40г

#### Напитки

Морс красная смородина 300г  
Вода с мятой и лимоном 300г  
Чай или кофе 150г

