



## Банкет: 2100 р. / персона (выход 1010 г)

Наименование блюд	Вес в г	Кол-во
<b>Приветственный Фуршет</b>		
Канapé с сыром и виноградом	20	
Канapé с сыром фета и сервелатом	20	
Вино игристое/шампанское	150 мл	
<b>Салаты:</b>		<b>Три позиции на выбор</b>
"Оливье с ростбифом" (с сочным ростбифом из говяжьей вырезки)	100	
"С ветчиной и сыром" (сытный салат с болгарским перцем, заправленный коктейльным соусом)	100	
"Мясной с бужениной" (домашняя буженина с маринованными огурчиками, репчатым луком, отварным картофелем, морковью и зеленым горошком, заправленный майонезом)	100	
"Шопский" (салат восточноевропейской кухни, сочетает в себе свежие овощи и тертую брынзу, заправленный оливковым маслом)	100	
"Нишики" (курица, помидоры, огурец, рис, икра тобико, заправленный майонезом)	100	
"Сельдь под шубой"	100	
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>		
<b>Мясное ассорти:</b>		<b>Три позиции на выбор</b>
Ветчина из индейки	20	
Рулетики из ветчины с сырной начинкой (ветчина из индейки с сырным муссом с небольшим добавлением чеснока)	20	
Террин из курицы с курагой (нежный куриный мусс с курагой)	20	
Колбаса твердого копчения	20	
Буженина (свиная шея, запеченная в дижонской горчице с душистыми травами, шпигованная чесноком)	20	
<b>Рыбное ассорти:</b>		<b>Три позиции на выбор</b>
Макрель холодного копчения	20	
Террин рыбный с зеленой фасолью (нежный рыбный мусс из лосося и белоснежного судака с зеленой фасолью)	20	
Рулет из лосося со сливочным сыром (рулет из маринованного лосося со сливочным сыром и авокадо)	20	
Палтус холодного копчения (сочный и нежный палтус холодного копчения на ольховых опилках)	20	

<b>Овощное ассорти:</b>		<b>Три позиции на выбор</b>
Помидоры	30	
Перец болгарский	30	
Огурцы	30	
<b>Соления:</b>		<b>Три позиции на выбор</b>
Капуста квашеная	20	
Огурцы соленые	20	
Помидоры черри консервированные	20	
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА</b>		
<b>Закуски:</b>		<b>Одна позиция на выбор или 50/50</b>
Шашлычок куриный с овощами гриль	90	
Жульен грибной с куриным филе	90	
<b>Основные блюда:</b>		<b>Одна позиция на выбор или 50/50</b>
Стейк из свинины на косточке с соусом Деми Глас	120/30	
Куриная грудка гриль ( <i>нежное куриное филе, приготовленное на гриле</i> )	120/30	
Куриный рулет запеченный с сыром ( <i>куриное филе, запеченное с сыром и беконом</i> )	120/30	
Стейк из трески ( <i>филе трески, обжаренное до хрустящей корочки с помидорами черри, подается с соусом тар-тар</i> )	120/30	
<b>Гарниры:</b>		<b>Одна позиция на выбор или 50/50</b>
Молодой картофель по-домашнему ( <i>запеченный картофель со сливочным маслом, репчатым луком и свежей зеленью</i> )	150	
Рис с нутом приготовленный по особому рецепту	150	
<b>ДЕСЕРТЫ:</b>		
Фрукты сезонные ( <i>виноград, ананас, яблоки, груши</i> )	100	
<b>НАПИТКИ:</b>		
Морс	0,2 л	
Чай/кофе	0,2 л	
Вода в графине с лимоном и мятой	0,2 л	
<b>Хлеб</b>		
Хлеб/масло	100	

+10% за обслуживание.

Услуги не облагаются НДС.