

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ №1

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ:

Форшмак с кислым яблоком и ржаным хлебом	1/30/40/25
Паштет из печени индейки на бриоши с клюквой в портвейне.....	30/40/25
Оливье из печеных овощей с хрустящим фермерским цыпленком	1/80
Малосольные огурчики по домашнему рецепту.....	1/60
Салат с кальмаром, авокадо и битыми кабачками	1/50

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА:

Картофельный драник с подкопченной сметаной и щуцьеой икрой	1/60/20/5
Мини-пирожки (картофель/грибы, капуста, яйцо/лук).....	1/50

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (50/50):

Судак, жареный по-домашнему с картофельным пюре, соусом по-польски и красной икрой.....	1/220
--	-------

или

Куриная грудка с грибным соусом и булгуром.....	1/220
---	-------

ДЕСЕРТ:

Хрустящий Наполеон с грушей	1/80
Хлебная корзина со взбитым маслом	1/60

НАПИТКИ:

Минеральная вода Dausuz	0, 5 л
-------------------------------	--------

или

Домашний морс из клюквы.....	0, 5 л
------------------------------	--------

СТОИМОСТЬ НА ОДНУ ПЕРСОНУ: 4 500 РУБЛЕЙ





БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ №2

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ:

Овощная тарелка	1/60
Рыбная тарелка (лосось шеф-посола, масляная рыба, палтус)	1/40
Мясная тарелка (ростбиф, язык, буженина, бастурма)	1/80
Олюторская сельдь с молодым картофелем	1/50
Домашнее сало с ржаным хлебом	1/30
Оливье с докторской колбасой	1/60
Рулетики из баклажанов с ореховой начинкой	1/60
Цезарь с цыпленком	1/60
Домашние соленья (огурцы, томаты, черемша, чеснок, капуста)	1/60

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА:

Жюльен с куриной грудкой	1/120
Мини-пирожки (картофель/грибы, капуста, яйцо/лук)	1/50

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (50/50):

Шашлык из свинины	1/220
_____ или _____	
Куриный шницель с грибным соусом	1/220

ДЕСЕРТ:

Домашний торт с начинкой на выбор	1/100
Хлебная корзина со взбитым маслом	1/60

НАПИТКИ:

Минеральная вода Dausuz	0, 5 л
_____ или _____	
Домашний морс из клюквы	0, 5 л

СТОИМОСТЬ НА ОДНУ ПЕРСОНУ: 5 000 РУБЛЕЙ



