

## Меню банкета 3 000 рублей на персону

### Холодные закуски:

Террин из дичи с печенью пулярки и фисташками в сыровяленном окороке...1/50/10

Окорок запечённый в прованский травах на листьях зеленого салата...1/35

Лосось в пряном соусе, подается с оливками и базиликом...1/30/20

Ролл из сельди в яичном блинчике с зеленым салатом и оливками...1/50

Домашний сыр со свекольным мармеладом...1/50/10/10

Грибы маринованные, заправленные душистым маслом и красным луком...1/60

Свежие овощи с листьями салата и оливковым маслом ...1/70

### Салаты (подаются в стол)

Салат с нежной куриной грудкой и ветчиной в сочетании с маринованным огурцом, сладким перцем и гренками заправленный пикантной заправкой. ..1/70

Салат из ломтиков рыбы горячего копчения, салатным миксом, свежими огурцами, стеблем сельдерея и свежими томатами под итальянской заправкой...1/70

Салат «Греческий»...1/70

### Горячая закуска

Дофин из шампиньонов под сливочным соусом с сыром...1/100

### Горячее (на выбор)

Куриное филе в медовой глазури с мягким сыром и пряным рисом, запеченное в бумаге...120/30/150

Судак в темпуре с запеченным картофелем и диженским соусом...120/30/150

**Хлебный буфет (собственного производства)...1/100**

### Напитки

Чай черный/зеленый (сахар, лимон)...1/180

Кофе заварной (сливки, сахар)...1/180

\*Выход блюд на персону 1130 гр без учета напитков