

Ресторан

Нож справа, вилка (слева)

Банкет. Вариант № 1

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Лосось Шеф- посола 1/80
- Подкопчённая сельдь с картофелем стоун, маринованным луком и ржаными тостами 1/150
- Перечная буженина со сливочным хреном 1/80
- Английский ростбиф со сладкой горчицей 1/80
- Свежие овощи на листьях салата 1/100
- Рулетики с ветчиной и сырным соусом 1/80
- Домашние профитроли с куриным паштетом 1/60
- Домашние соленья в шотах 1/80

САЛАТЫ

- Салат из куриной грудки и жареных грибов 1/100
- Салат с подкопчённой белой рыбой 1/100
- Классический Оливье с курицей 1/100

ГОРЯЧЕЕ (на выбор)

- Камбала с картофелем стоун, печеными овощами и лаймовой пеной 100/150/30
- Медальоны из свиной вырезки с соусом Демиглас и брусникой 100/150/30

Хлебная корзина

1/80

НАПИТКИ

- Вино красное или белое (на выбор) Бокал 150 мл
- Морс из лесных ягод 300 мл
- Минеральная вода 500 мл
- Чай или кофе порция

Стоимость данного предложения составляет 2550 рублей на 1 персону.

Ресторан

Нож справа, вилка (слева)

Банкет. Вариант № 2

ПРИВЕТСТВЕННЫЙ ФУРШЕТ

- Итальянское игристое вино 1/125
(Сухое или полусладкое)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Лосось Шеф- посола и зубатка холодного копчения 1/140
- Перечная буженина с хреном 1/80
- Английский ростбиф со сладкой горчицей 1/80
- Куриный рулет с черносливом и курагой 1/80
- Рулетики с ветчиной и сырным соусом 1/80
- Баклажанные рулетики с мягким сыром и грецкими орехами 1/80
- Ассорти солений в шотах 1/80

САЛАТЫ

- Свежие овощи с молодым сыром 1/100
- Салат с подкопчённой белой рыбой 1/100
- Салат из куриной грудки и жареных грибов 1/100
- Деревенский салат с ростбифом 1/100

ГОРЯЧЕЕ (на выбор)

- Филе лосося с картофельным gratin и сливочным соусом 150/100/50
- Медальоны из говядины с овощами гриль и соусом Демиглас 150/100/50

Хлебная корзина 1/80

НАПИТКИ

- Вино красное или белое (на выбор) Бокал 150мл
- Морс из лесных ягод 300 мл
- Минеральная вода 500 мл
- Чай или кофе 150 мл

Стоимость данного предложения составляет 3250 рублей на 1 персону.

Ресторан

Нож справа, вилка (слева)

Банкет. Вариант № 3

ПРИВЕТСТВЕННЫЙ ФУРШЕТ

- Итальянское игристое вино
(Сухое или полусладкое) 1/125
- Фруктовая горка 1/100

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Лосось Шеф- посола и зубатка холодного копчения 1/140
- Подкопчённая сельдь с картофелем стоун, маринованным луком и ржаными тостами 1/150
- Свиной окорок, маринованный с клюквой и медом 1/100
- Английский ростбиф со сладкой горчицей 1/100
- Куриный рулет с черносливом и курагой 1/100
- Моцарелла с томатами, соусом Песто и свежим базиликом 1/80
- Баклажанные рулетики с мягким сыром и грецкими орехами 1/80
- Профитроли с творожным сыром и зеленью 1/60
- Ассорти солений в шотах 1/60

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Грибной жульен в валоване 1/150

САЛАТЫ

- Цезарь с курицей 1/100
- Свежие овощи с молодым сыром на листьях салата 1/100
- Салат с тунцом, картофелем и фасолью 1/100
- Деревенский салат с ростбифом 1/100

ГОРЯЧЕЕ (на выбор)

- Медальоны из говядины с овощами гриль и соусом Красное вино 150/100/50
- Филе лосося с картофельным gratin и сливочным соусом 150/100/50
- Медальоны из свиной вырезки с соусом Демиглас и брусникой 150/100/50

Хлебная корзина

1/80

НАПИТКИ

- Вино красное или белое (на выбор) Бокал 150 мл
- Морс из лесных ягод 300 мл
- Минеральная вода 500 мл
- Чай или кофе 150 мл

Стоимость данного предложения составляет 3750 рублей на 1 персона.