

1500

Банкетное предложение

Вариант 1

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ДЛЯ УКРАШЕНИЯ СТОЛА

Филе муксуна <i>со свежим огурцом и укропным маслом</i>	50 г
Буженина <i>с печеным перцем и вялеными томатами</i>	40 г
Овощное ассорти	70 г
Пикантные рулетики <i>из баклажанов на гриле, фаршированные сырной начинкой</i>	50 г
Соленья домашние	70 г

САЛАТЫ

Салат с подкопченным цыпленком <i>и картофелем пай</i>	80 г
Греческий с кремом из сыра фета	80 г
Оливье с языком и цыпленком	80 г
Сельдь под шубой	80 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (два на Ваш выбор)

Филе цыпленка с овощами под BBQ	100/50/20 г
Треска <i>под соусом «Голландский» с запеченным картофелем</i>	100/50/20 г
Отбивная из свинины <i>с овощами фри и соусом Роберт</i>	100/50/20 г
Хлебные булочки	2 шт

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Морс <i>брусничный/облепиховый</i>	1 л
---------------------------------------	-----

1800

Банкетное предложение

Вариант 2

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ДЛЯ УКРАШЕНИЯ СТОЛА

Дует байкальского деликатеса	50 г
Ассорти мясное <i>галантин куриный, ростбиф, буженина, сальтисон</i>	50 г
Соленья из погребя <i>Капуста с брусникой, помидоры бочковые, огурцы маринованные."</i>	70 г
Ассорти овощное	70 г
Цукини со сливочным сыром <i>рулеты из цукини со сливочным сыром, сладким перцем, присыпаны кунжутом</i>	50 г
Моцарелла с сырным кремом <i>и вялеными томатами</i>	50 г

САЛАТЫ

Салат с бужениной и жареными грибами	80 г
Сельдь под шубой	80 г
Салат с подкопченным цыпленком	80 г
Тайский теплый с говядиной и овощами	80 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (два на Ваш выбор)

Филе цыпленка <i>с ягодным соусом Порту и овощами гриль</i>	100/50/15 г
Филе Байкальского сига <i>с молодым картофелем и соусом белое вино</i>	70/50/15 г
Буженина с запеченным картофелем <i>и грибным соусом</i>	100/50/15 г
Хлебные булочки	2 шт
Тарелка сезонных фруктов	100 г

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Морс <i>брусничный/облепиховый</i>	1 л
---------------------------------------	-----

2100

Банкетное предложение

Вариант 3

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ДЛЯ УКРАШЕНИЯ СТОЛА

Куриный галантин	50 г
Тарелка благородной рыбы <i>семга, сиг, омуль, слабосоленая, форель х/к.</i>	50 г
Тарелка мясных деликатесов <i>галантин куриный, язык, ростбиф, буженина</i>	50 г
Цукини со сливочным сыром <i>рулеты из цукини со сливочным сыром, сладким перцем, присыпаны кунжутом</i>	50 г
Сырное ассорти <i>Дорблю, качотта, пармезан, моцарелла, виноград.</i>	50 г
Соленья из погребя <i>Капуста с брусникой, помидоры бочковые, огурцы маринованные.</i>	70 г

САЛАТЫ

Салат с ростбифом <i>и вялеными томатами</i>	80 г
Уальдорф с цыпленком	80 г
Тайский теплый с говядиной	80 г
Салат с лососем <i>и хрустящим картофелем</i>	80 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Хрустящие баклажаны <i>в китайском соусе</i>	70 г
---	------

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (два на Ваш выбор)

Ножка барана <i>Мясо, шпигованное морковью и зубчиками чеснока, маринуется в восточных специях. Подается с запеченными овощами</i>	100/50/20 г
Дует норвежского лосося и байкальского сига <i>с картофельными дольками и сливочно-грибным соусом</i>	100/50/20 г
Лосось горячего копчения или жаренный на гриле <i>фермерская форель, копченая на ольховой стружке подается с печеным картофелем и овощами</i>	80/50/20 г
Мясное ассорти с гриля <i>куриное филе, домашняя свинина, говядина, овощи фри.</i>	100/50/20 г
Хлебные булочки	2 шт
Тарелка сезонных фруктов	100 г

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Морс <i>брусничный/облепиховый</i>	1 л
---------------------------------------	-----

2400

Банкетное предложение

Вариант 4

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ДЛЯ УКРАШЕНИЯ СТОЛА

Куриный галантин	50 г
Тарелка благородной рыбы <i>семга, сиг, омуль, слабосоленая, форель х/к</i>	50 г
Подкопченный язык <i>с соусом хрен и маринованным огурцом</i>	40 г
Тарелка мясных деликатесов <i>галантин куриный, ростбиф, буженина</i>	50 г
Рулеты слабосоленого лосося <i>со сливочным кремом и свежим огурцом</i>	50 г
Пикантные рулетики <i>баклажанов на гриле фаршированные сырной начинкой</i>	50 г
Моцарелла с сырным кремом и вялеными томатами	50 г
Соленья из погреба <i>Капуста с брусникой, помидоры бочковые, огурцы маринованные</i>	70 г

САЛАТЫ

Салат с ростбифом <i>и вяленными томатами</i>	80 г
Салат с кальмаром, семгой, сливочным кремом и свежим огурцом	80 г
Тайский теплый с говядиной	80 г
Салат с лососем и хрустящим картофелем	80 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Хрустящие баклажаны <i>в китайском соусе</i>	70 г
---	------

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (два на Ваш выбор)

Английский ростбиф с ягодным соусом <i>Запеченная вырезка говядины с вишневым соусом и цуккини на гриле</i>	100/50/20 г
Филе Байкальского сига <i>с молодым картофелем и соусом белое вино</i>	100/50/20 г
Лосось горячего копчения или жаренный на гриле <i>фермерская форель, копченая на ольховой стружке подается с печеным картофелем и овощами</i>	80/50/20 г
Лопатка домашней свинины фламбе, <i>шпигованная овощами, запеченная с ароматными приправами, гарнир овощи фри</i>	100/50 г
Хлебные булочки	2 шт
Тарелка сезонных фруктов	100 г

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Морс <i>брусничный/облепиховый</i>	1 л
---------------------------------------	-----