



Вариант «Престиж» 2390- алкоголь с собой!

<i>Расчет на 10 персон</i>	<i>цена</i>	<i>порц.</i>	<i>сумма</i>
Рыбное ассорти 75/130/40/25/4	790	3	2370
- Лосось слабой соли с лимоном и маслинами			
- - Форель Шеф посола со сливочным муссом и кунжутом			
Мясное ассорти 75/100/40/40/20/4	690	3	2070
- Буженина Домашняя в медовом соусе - с хреном			
- Рулет из говяжьей вырезки и цыпленка с фисташками			
Холодные закуски:			
- Сельдь с отвар. картофелем и мар. луком 125/100/50/4	320	2	640
- Ассорти овощей, маринадов и солений 100/70/50/40	340	2	680
- Шоматы и Моцарелла, с соусом «Песто» 100/85/40/30	420	2	840
Салаты:			
- С морским окунем горячего копчения 225/15/3/2	390	3	1170
- «Шеф салат» - листья салата «Айсберг» с ветчиной, цыпленком, сыром и солеными огурчиками 265/25/20	360	3	1080
- «Оливье» Классический - с телятиной 200/30/25	290	3	870
Горячая закуска на выбор:	290	10	2900
- Колбаска «Баварская» - гриль, с соусом 110/30 или			
- Сливочный жульен из цыпленка с грибами 110/1			
Горячие блюда на Ваш выбор:	560	10	5600
- Форель «Золотая»-томленая в фольге с овощами 90/200/3			
- Шницель «Венский» из филе цыпленка с печеными овощами и ягодным соусом 170/75/75/40			
- Стейк из свинины под грибным соусом, с картофелем запеченным в фольге и облепиховым соусом 130/75/60/50			
- Пирожки Домашние - с капустой, с карт. и грибами 1/50	80	10	800
- Хлебная корзина – 3 вида булочек 45/45/45	120	5	600
Десерт на выбор - Сорбет «Оранжевый» - цитрусовый 1/70 Или Торт «Баден-Баден»/«Черный лес» 0,1кг+40руб.пор.	120	10	1200
Фрукты 1кг. - Ананас, апельсин., виноград, груша, яблоко	460	2	920
Морс Домашний – из клюквы и брусники 0,25л.	100	8	800
Мин. вода «Аква Минерале» - 0,5л.	120	3	360
- Кофе или чай на Ваш на выбор	100	10	1000
			23900

Итого на одну персону – 2 390 рублей

Банкетные меню применяются от 5 персон и более

Сервисный сбор составляет - 10% от общей суммы счета