



Вариант «Люкс» 2990- алкоголь с собой!

<i>Расчет на 10 персон</i>	<i>цена</i>	<i>порц.</i>	<i>сумма</i>
Рыбное ассорти 75/130/40/30/4	890	3	2670
- Филе палтуса холодного копчения			
- Малосоленный лосось с крем-сыром			
Мясное ассорти 75/75/75/100/20/4	960	3	2880
- Утиная грудка горячего копчения			
- Буженина по-Домашнему с хреном			
- Язык телячий отварной			
Холодные закуски:			
- Икра лососевая с пшеничными тостами 40/25/20/15	460	2	920
- Ассорти овощей, зелень, маслины и оливки Гигант 1/360	360	2	720
- Домашние Маринады – патисс., шамп., корн., чесноч. 170/2	340	2	680
- Форшмак классический с ржаными гренками 100/60/2	320	2	640
Салаты:			
- С лососем горячего копчения 230/10/2	490	2	980
- С печеными баклажанами, овощами, сыром сулугуни и филе цыпленка 250/10/2	380	3	1140
- «Бременский» - с отварной телятиной, фасолью 200/5	370	3	1110
- Моцарелла «Тиколо» - с томатами Черри, листьями Ромейн и Айсберг, и соусом «Песто» 1/240	460	2	920
Горячая закуска на выбор:			
- Мидии гигант киви запеченные – 3шт. 70/1 или	380	10	3800
- Колбаска «Альпийская» из мякоти ягненка, соус 110/30			
Горячие блюда на Ваш выбор:	740	10	7400
- Медальон из лосося с запеченными овощами и соусом «Бешамель» 140/70/70/60			
- Шницель «Венский» из Телятины или Цыпленка с овощным шашлычком и соусом 130/75/75/30/1			
- Стейк из свинины под грибным соусом, с картофелем запеченным в фольге и облепиховым соусом 130/75/60/50			
Хлебная корзина – 3 вида булочек 45/45/45	120	5	600
Десерт на выбор - Фисташковое мороженое 1/60			
- Шорт «Баден-Баден» или «Черный лес» 1/100	160	10	1600
Фрукты 1 кг. : Ананас, апельс., виноград, груша, яблоко	460	2	920
Морс Домашний – из клюквы и брусники 0,25л.	120	12	1400
М.вода «Аква Минерале» - 0,6л.	120	4	480
- Кофе или чай на Ваш на выбор	100	10	1000
Итого на одну персону – 2 990 рублей.			29 900

Банкетные меню применяются от 5 персон и более

Сервисный сбор составляет - 10% от общей суммы счета