



## Вариант / 2500

<b>Расчет на 10 персон</b>	<b>порций</b>
<b>Рыбное ассорти 1/250</b>	<b>3</b>
- Лосось слабой соли с лимоном и маслинами	
- Форель Шеф посола со сливочным муссом и кунжутом	
<b>Мясное ассорти 1/260</b>	<b>3</b>
- Индейка подкопченная, су-вид	
- Буженина Домашняя в медовом соусе - с хреном	
- Рулет из говяжьей вырезки и цыпленка с фисташками	
<b>Холодные закуски:</b>	
- Свежие овощи, зелень и маринады 1/270	<b>2</b>
- Томаты и Моцарелла, с соусом «Песто» 1/250	<b>2</b>
- Сельдь подкопченная 1/280	<b>2</b>
<b>Салаты:</b>	
- «Нисуаз» с консервированным тунцом 1/230	<b>3</b>
- «Шеф салат» - листья салата «Айсберг» с ветчиной, цыпленком, сыром и солеными огурчиками 1/300	<b>3</b>
- «Оливье» Классический - с телятиной 1/230	<b>3</b>
<b>Горячая закуска на выбор:</b>	<b>10</b>
- Колбаска «Баварская» - гриль, с соусом 1/120 или	
- Сливочный жульен из цыпленка с грибами 1/110	
<b>Горячие блюда на Ваш выбор:</b>	<b>10</b>
- Филе Форели-томленое в фольге с овощами 1/250	
- Шницель «Венский» из филе цыпленка с печеными овощами и ягодным соусом 1/290	
- Стейк из свинины под грибным кокотом, с картофелем запеченным в фольге и облепиховым соусом 1/380	
- <b>Пирожки Домашние</b> - с капустой, с карт.и грибами 1/50	<b>10</b>
- Хлебная корзина – 3 вида булочек 1/135	<b>4</b>
- Десерт на выбор - Сорбет малина 1/70	<b>10</b>
Или Торт «Баден-Баден»/«Черный лес» 0,1кг+50руб.порция	
- Фрукты 1кг. - Ананас, апельсин, виноград, груша, яблоко	<b>2</b>
- <b>Морс Домашний</b> – из клюквы и брусники 0,25л.	<b>8</b>
- <b>Мин. вода</b> - «Аква Минерале» - 0,5л.	<b>3</b>
- Кофе / Чай	<b>10</b>

Банкетные меню применяются от 5 персон и более  
Сервисный сбор составляет - 10% от общей суммы счета