



Вариант / 3000

Расчет на 10 персон	порций
Рыбное ассорти 1/280	3
- Филе палтуса холодного копчения	
- Малосольный лосось с крем-сыром	
Мясное ассорти 1/260	3
- Утиная грудка горячего копчения	
- Буженина по-Домашнему с хреном	
- Язык телячий отварной	
Холодные закуски:	
- Антипасты – сырокопченые колбасы, сыр дор блю и сулугуни, орехи, крекеры 1/250	2
- Свежие овощи, зелень, маслины и оливки Гигант 1/360	2
- Домашние Маринады – патиссоны, шамп., корн., чесноч. 1/180	2
- Форшмак классический с ржаными гренками 1/130	2
Салаты:	
- С лососем горячего копчения 1/240	2
- С печеными баклажанами, овощами, сыром сулугуни и филе цыпленка 1/200	3
- «Бременский» - с отварной телятиной, фасолью 1/200	3
- Моцарелла «Пиколо» - с томатами Черри, листьями Ромейн и Айсберг, и соусом «Песто» 1/240	2
Горячая закуска на выбор:	
- Мидии гигант киви запеченные – 2шт. 1/110 или	10
- Колбаска «Альпийская» из мякоти ягненка, соус 110/30	
Горячее блюдо на выбор:	10
- Медальон из лосося с запеченными овощами и соусом «Бешамель» 1/300	
- Шницель «Венский» из Телятины или Цыпленка с овощным гарниром и соусом 1/300	
- Стейк из свинины под грибным кокотом, с картофелем запеченным в фольге и облепиховым соусом 1/380	
Хлебная корзина – 3 вида булочек 1/135	4
Десерт на выбор - Фисташковое мороженое 1/60	
- Торт «Красный Бархат» или «Черный лес» 1/100 + 50руб. порция	10
Фрукты 1 кг. : Ананас, апельс., виноград, груша, яблоко	2
Морс Домашний – из клюквы и брусники 0,25л.	10
М.вода - «Аква Минерале» - 0,5л.	4
- Кофе / Чай черный, зеленый	10

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