***Банкет Меню В 3 2500 рублей***

***Холодные закуски из рыбы***

*Лосось шеф-посола в зеленом чае с жасмином с волованом с красной икрой и фермерским мягким сыром с лимонной цедрой ……………………1\40\30\30*

 *Сет Русский (сало на черном хлебе с чесноком, корнишоны, сельдь в оригинальном маринаде, картофель рате ) …………………………..1\30\50\50*

***Холодные закуски из мяса***

*Окорок шпигованный запеченный с копченым чесноком и зернистой горчицей …………………………………………………………………………………….1\40\20*

*Куриное филе гриль с розмарином и рулет из пулярки с утиной печенью и грибами подается с черничным муссом с перцем чили ……….…..1\30\30\10*

***Холодные закуски из овощей***

*Цукини полоски с пряным сыром и баклажаны с острой ореховой начинкой……………………………………………………………………………………………. 2\30*

*Ассорти из свежих овощей и садовой зелени……..…………………..………. 1\90\10*

*Ассорти из сезонных разносолов …………………………………………………….1\50*

***Салаты в общих блюдах***

*Салат Цезарь с куриным филе ………………………………………………………..…..1\75*

*Салат из буженины с печеным яблоком и припущенным сельдереем…..1\75*

***Горячая закуска***

*Жульен из шампиньонов с куриным филе и пармезаном ………………….... 1\90*

***Горячее блюдо на выбор (от 10 порций одного вида)***

*Филе белой рыбы с соусом тар-тар гарнируется запеченным картофелем ………………………………………………………….…………………..…1\150\150*

*Куриное филе фаршированное фетой и базиликом в кукурузных хлопьях с пюре из брокколи……………........................................................…….1\120\150\30*

***Десерт***

*Панна котта с малиновым соусом …………………………………………….1\50\10*

***Буфет***

*Хлебная корзина…………………………………………………………………………….1\100*

*Чай черный или зеленый (сахар, лимон) ……………………………………….1\200*

*Кофе заварной (сахар, сливки) …………………………………………………….1\200*