



## Банкет 2000 рублей на персону

### Холодные закуски (Салат поданный порционно)

<b>Мясной салат с подкопченной бужениной,</b> зеленым горошком, свежими огурчиками и перепелиным яйцом под домашним майонезом	1/120
<b>Салат из подкопченного лосося</b> под шубой из отварных овощей	1/100
<b>Домашняя буженина с ароматом</b> можжевельной ягоды, помидорами, зеленью	1/40/20
<b>Рулет из домашней птицы с фасолью</b> и горошком, подаётся со сладким перчиком и зеленью	50/15
<b>Килечка Балтийская на теплом картофеле</b> с малосольной селедочкой с маринованным красным луком и укропом	20/40/20/10
<b>Ассорти рыбное:</b> палтус холодного копчения, нежное филе семги и эсколар холодного копчения, подается с муссом из сливочного масла и пшеничными тостами	1/75/5/20/20
<b>Карпаччо из помидоров и сыра моцарелла</b> со свежим базиликом, песто соусом и кедровыми орешками	30/30/10
<b>Дуэт из свежих и маринованных овощей,</b> нарезанных крупно под водку с зеленью и салатом	1/150

### Горячее блюдо (на выбор по предварительному заказу)

<b>Филе норвежского лосося</b> фаршированное муссом из сливочного сыра. Подаётся с пюре из сельдерея, соусом белое вино и свежей мятой	150/150/50
<b>Роллы из куриного филе с грибным жульеном.</b> Подаются с овощным рататуем и пряно-сырным соусом	150/150/50

### Десерт:

<b>Фруктовое – десертное плато</b>	1/250
<b>Чай / кофе на выбор</b>	1 /180
<b>Сахар, сливки, лимон</b>	10/10/10
<b>Минеральная вода</b>	1/600





## Банкет 2500 рублей на персону

**Банкетное блюдо**, сервированное на зеркале:

**Щучка озерная,** 100/50  
фаршированная кусочками семги, креветками и маслинами, декорированная дольками лимона и лайма

**Холодные закуски** (Салат поданный порционно)

**Традиционный салат Оливье,** 1/120  
с раковыми шейками, подкопченным куриным филе, томатами черри и перепелиным яйцом

**Салат «Капрезе»** 100/10  
с моцареллой, томатами черри и соусом песто

**Ассорти рыбное:** 75/5/20/20  
палтус холодного копчения, нежное филе семги и копченое филе рыбы осетровых пород, подается со сливочным маслом, маслинами и тостами из пшеничного хлеба

**Мясное ассорти** 25/25/25/20/20  
домашняя буженина, сочный ростбиф, рулет из дичи с овощами, подается с листьями салатов

**Килечка Балтийская на теплом картофеле** 20/40/20/10  
с малосольной селедочкой с маринованным красным луком и укропом

**Дуэт из свежих и маринованных овощей,** 1/150  
нарезанных крупно под водку с зеленью и салатом

**Малосольная селедочка с картофелем шато,** 40/40/100  
маринованным красным луком и укропом

**Горячая закуска :**

Кокиль, из креветок запеченный под сыром Пармезан 1/150

**Горячее блюдо** (на выбор по предварительному заказу):

**Лосось Терияки** 140/150  
с жульеном из овощей и рисовой лапшой

**Ролл из куриного филе с сыром и грибами** 1/150/150/50  
в рисовой панировке с соусом тонкацио подается с картофельно-шпинатным пюре

**Фруктовое – десертное плато** 1/250

**Хлеб в ассортименте**





## Банкет 3000 рублей на персону

### Банкетное блюдо

**Фаршированная «Индейка»** 1/100  
с печеными яблоками и маринованной капустой под брусничным соусом

### Холодные закуски (Салат поданный порционно)

**Салат с рукколой** 1/80  
томатами и сыром мацарелла под соусом песто

**Салат с отварным телячьим языком** 1/100  
печеными баклажанами и домашним майонезом

**Ассорти рыбное:** 65/5/20  
палтус холодного копчения, филе семги и копченое филе рыбы осетровых пород,

**«Боровики» маринованные по домашнему,** 1/100  
подаются в ржаном колодце

**Мясное ассорти:** 25/25/25/30/20  
домашняя буженина, сочный ростбиф, медальоны из дичи с черносливом и яблоком,  
подаются с листьями салатов

**Ассорти из четырех видов сыра** 20/20/20/20/10/10  
подаются с медом и виноградом

### Горячая закуска

**Цукини фаршированные** 1/100  
грибным жульеном под сыром пармезан

### Горячее блюдо (на выбор по предварительному заказу)

**Филе Судака** 1/120/100/70  
приготовленного на пару, с жульеном из овощей и запеченный под голландским соусом

**Антрекот из говядины на гриле** 1/120/150/40/20  
с кусочком картофельного Гротена и томатной сальсой мексиканка

### Десерт:

**Фруктовое – десертное плато** 1/200

**Хлеб в ассортименте** 1/100

**Чай / кофе на выбор** 1 /180

**Сахар, сливки, лимон** 10/10/10

**Минеральная вода** 1/330

