**БАНКЕТНОЕ МЕНЮ**

**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

***(сервируются в центре стола)***

* **Мясные деликатесы** (ассорти из подкопченного ростбифа,

буженины, говяжий язык, бастурма, сало)(80 гр/чел)

* **Ароматная скумбрия холодного копчения**

подаётсяс каперсами, маринованным луком и помидорками черри (70 гр/чел)

* Традиционный холодец из говядины,

подается с маринованными корнишонами, горчицей и хреном (40 гр/чел)

* **Тапас рулет из филе цыпленка** с пряным маслом (35 гр/чел)
* **Рулетики из баклажан**, фаршированные сырной начинкой,

с грецким орехом, пряной кинзой и чесноком (30 гр/чел)

* **Овощная палитра:** помидоры, огурцы,

сладкий перец, микс салатов, зелень (30 гр/чел)

**САЛАТЫ**

***(сервируются в центре стола)***

* **Салат "Оливье по-Домашнему"** (80 гр/чел)
* **Салат "Цезарь" с курицей** (сочный салат Айсберг с куриным филе и сыром Пармезан,

с ароматным беконом, помидорками черри под классическим соусом "Цезарь"(80 гр/чел)

* **Салат с крабовым мясом** (сочный Микс салат с крабовым мясом, свежим огурчиком,

икрой "Тобико", под сливочной заправкой) (80 гр/чел)

**ГОРЯЧИЕ ОСНОВНЫЕ БЛЮДА**

***(сервируются порционно на выбор)***

* Шашлык из свиной шеи (свиная шея, маринованная в душистых травах с оливковым маслом,

готовится на мангале и подается с маринованным луком и соусом Сальса) (185 гр/чел)

* Шашлык куриный, маринованный в душистых травах с оливковым маслом (185 гр/чел)

**ГАРНИРЫ**

***(сервируются порционно на выбор)***

* Запеченные, хрустящие дольки картофеля с чесноком и зеленью
* Овощи на гриле (овощное ассорти из баклажан, цукини,

паприки и сочных *томатов)*

**ХЛЕБ**

* Хлебная корзина: ассорти булочек с пряным маслом (45 гр/чел)

***Стоимость меню 1500 рублей на персону***

***В стоимость меню включены:***

*Обслуживание 10%, праздничная сервировка, оформление и декор*

*Общий вес меню 800 грамм на персону*