**Банкет 2200р. на 1 персону**

**Закуски**

1. **Фруктовая тарелка 100гр.**

**(Сезонные фрукты, ягоды, физалис, карамболь, мята)**

1. **Сырная тарелка 50гр.**

**(Пармезан, Пекарино романо, Камамбер, Чедр, козий сыр Шавру)**

1. **Мясная тарелка 100гр.**

**(Ассорти колбас, буженина, птица, домашние соленья)**

1. **Салат греческий с брынзой под оливковой заправкой 100гр.**

**(Помидоры, огурцы, болгарский перец, маслины, оливки, каперсы, брынза, бальзамический уксус, масло оливковое)**

1. **Салат с курицей под соусом сациви. 100гр.**

**(Листья салата, помидоры, перец болгарский, огурцы, курица под соусом сациви, гранат)**

1. **Салат с копчёным лососем под цитрусовой заправкой 100гр.**

**(Листья салата, авокадо, томаты черри, копчёный лосось, пшеничные чипсы, цитрусовая заправка)**

1. **Тёплый салат с томлёной бараниной и овощами гриль 100гр.**

**(Перец болгарский, стебель сельдерея, баклажан, цукини, шампиньон, томлёная баранина, обжаривается в пряных травах и соусе терьяки)**

**Горячие закуски**

1. **Жульен с курицей и грибами в хлебной корзинке 100гр.**

**(Цыплёнок, грибы лесные, лук, сливки, сыр, корзинка из хлеба)**

1. **Греческая толма в виноградном листе с бараниной 100гр.**

**(Баранина, виноградный лист, соус Цацики )**

**Вторые блюда**

* 1. **Подкопчённое филе трески под сыром чедр на листьях шпината 150/100гр.**

**(Филе трески, томатное консоме, сыр чедр, запекается в хоспере. Подаётся на сливочном шпинате )**

**Либо**

* 1. **Торнедо из телятины с запечёнными овощами 230/30**

**(Маринованная телятина, запекается слоями с болгарским перцем, баклажаном, красным луком и сыром моцарелла. Подаётся на соусе Наполи)**

**Хлебная корзина 80гр.**