

## Вариант «Престиж» 2390- алкоголь с собой!

Расчет на 10 персон	цена	порц.	сумма
<b>Рыбное ассорти</b> 75/130/40/25/4	790	3	2370
- Лосось слабой соли с лимоном и маслинами			
- Форель Шеф посола со сливочным муссом и кунжутом			
<b>Мясное ассорти</b> 75/100/40/40/20/4	690	3	2070
- Буженина Домашняя в медовом соусе - с хреном			
- Рулет из говядьей вырезки и цыпленка с фисташками			
<b>Холодные закуски:</b>			
- Сельдь с отвар. картофелем и мар. луком 125/100/50/4	320	2	640
- Ассорти овощей, маринадов и солений 100/70/50/40	340	2	680
- Шоматы и Моцарелла, с соусом «Песто» 100/85/40/30	420	2	840
<b>Салаты:</b>			
- С морским окунем горячего копчения 225/15/3/2	390	3	1170
- «Шеф салат» - листья салата «Айсберг» с ветчиной, мясом птицы, сыром и солеными огурчиками 265/25/20	360	3	1080
- «Оливье» Классический - с телятиной 200/30/25	290	3	870
<b>Горячие закуски на выбор:</b>	290	10	2900
- Колбаска «Баварская» - гриль, с соусом 110/30 или			
- Сливочный жульен из цыпленка с грибами 110/1			
<b>Горячее на Ваш выбор:</b>	560	10	5600
- Форель «Золотая»- томленая в фольге с овощами 90/200/3			
- Шницель «Венский» из филе цыпленка с печеными овощами и ягодным соусом 170/75/75/40			
- Стейк из свинины под грибным соусом, с картофелем запеченным в фольге и морковным соусом 130/75/60/50			
- Пирожки Домашние - с капустой, с карт. и грибами 1/50	80	10	800
- Хлебная корзина – 3 вида булочек 45/45/45	120	5	600
- Десерт на выбор - Сорбет «Оранжево» - цитрусовый 1/70	120	10	1200
- Торт «Баден-Баден» или «Черный лес» 0,1кг+ 40руб. пор.			
- Фрукты 1кг. - Ананас, апельсин, виноград, груша, яблоко	460	2	920
Морс Домашний – из клюквы и брусники 0,25л.	100	8	800
Мин. вода «Аква Минерале» - 0,5л.	120	3	360
- Кофе или чай на Ваш на выбор	100	10	1000
<b>Итого на одну персону – 2 390 рублей.</b>			23 900

Банкетные меню применяются от 5 персон и более

Сервисный сбор составляет - 10% от общей суммы счета

## Вариант «Люкс» 2940- алкоголь с собой!

Расчет на 10 персон	цена	порц.	сумма
<b>Рыбное ассорти</b> 75/130/40/30/4	890	3	2670
- Филе Палтуса холодного копчения			
- Малосоленный Лосось с крем - сыром			
<b>Мясное ассорти</b> 75/75/75/100/20/4	960	3	2880
- Утиная грудка горячего копчения			
- Буженина по-Домашнему с хреном			
- Язык телячий отварной			
<b>Холодные закуски:</b>			
- Икра лососевая с пшеничными тостами 40/25/20/15	460	2	920
- Ассорти овощей, зелень, маслины и оливки Гигант 1/360	360	2	720
- Домашние Маринады – патис., шамп., корн., чесноч. 170/2	340	2	680
- Форшмак классический с ржаными гренками 100/60/2	320	2	640
<b>Салаты:</b>			
- С лососем горячего копчения 230/10/2	490	2	980
- С печеными баклажанами, овощами, сыром Сулузуни и филе цыпленка 250/10/2	360	3	1080
- «Бременский» - с отварной телятиной, фасолью 200/5	370	3	1110
- Моцарелла «Тиколо» - с томатами Черри, листьями Ромейн и Айсберг, и соусом «Песто» 1/240	460	2	920
<b>Горячая закуска на выбор:</b>			
- Мидии гигант киви запеченные – 2 шт. 70/1 или	360	10	3600
- Колбаска «Альпийская» из мякоти ягненка, соус 110/30			
<b>Горячие блюда на Ваш выбор:</b>	740	10	7400
- Медальон из лосося с запеченными овощами и соусом «Бешамель» 140/70/70/60			
- Шницель «Венский» из Телятины или Цыпленка с овощным шашлычком и соусом 130/75/75/30/1			
- Стейк из свинины под грибным соусом, с картофелем запеченным в фольге и морковным соусом 130/75/60/50			
<b>Хлебная корзина – 3 вида булочек 45/45/45</b>	120	5	600
<b>Десерт на выбор - Фисташковое мороженое 1/60</b>	160	10	1600
- или торт «Баден-Баден» / «Черный лес» 1/100			
<b>Фрукты 1 кг. - Ананас, апельсин, виноград, груша, яблоко</b>	460	2	920
Морс Домашний – из клюквы и брусники 0,25л.	100	12	1200
Мин. вода «Аква Минерале» - 0,5л.	120	4	480
- Кофе или чай на Ваш на выбор	100	10	1000
<b>Итого на одну персону – 2 940 рублей.</b>			29 400