

## Вариант Оригинал

Расчет на 10 персон

### Рыбное ассорти 1/250

- Лосось слабой соли с лимоном и маслинами
- Форель Шеф посола со сливочным муссом и кунжутом

### Мясное ассорти 1/260

- Индейка подкопченная, су-вид
- Буженина Домашняя в медовом соусе - с хреном
- Рулет из говяжьей вырезки и цыпленка с фисташками

### Холодные закуски:

- Свежие овощи, зелень и маринады 1/270
- Томаты и Моцарелла, с соусом «Песто» 1/250
- Сельдь подкопченная 1/280

### Салаты:

- С форелью горячего копчения 1/230
- «Шеф салат» - листья салата «Айсберг» с ветчиной, цыпленком, сыром и солеными огурчиками 1/300
- «Оливье» Классический - с телятиной 1/230

### Горячая закуска на выбор:

- Колбаска «Баварская» - гриль, 1/120 или
- Сливочный жульен из цыпленка с грибами 1/110

### Горячее блюдо на выбор :

- Филе Форели томленное в фольге с овощами 1/250
- Шницель «Венский» из филе цыпленка с печеными овощами и ягодным соусом 1/290
- Стейк из свинины под грибным кокотом, с картофелем запеченным в фольге и кэррот соусом 1/380

### Выпечка / Напитки :

- Пирожки Домашние - с капустой, с карт. и грибами 1/50
- Хлебная корзина – 3 вида булочек 1/135
- Фрукты сезонные -1кг.
- Морс Домашний – из клюквы и брусники 1,0л.
- Сок «Я» апельсин / яблоко
- Мин. вода «Аква Минерале» - 0,5л.
- Кофе / чай

Банкетные меню применяются от 5 персон

Сервисный сбор составляет - 10% от общей суммы счета

порций

3

3

2

2

2

3

3

4

10

10

10

4

1

2

2

3

10

## Вариант Премиум

Расчет на 10 персон

### Рыбное ассорти 1/280

- Филе Палтуса холодного копчения
- Малосольный Лосось с крем - сыром

### Мясное ассорти 1/260

- Утиная грудка горячего копчения
- Буженина по-Домашнему с хреном,
- Язык телячий отварной

### Холодные закуски:

- Антипасты – колбасы с/к, сыр дор блю и сулугуни, орехи 1/250
- Свежие овощи, зелень, маслины и оливки Гигант 1/360
- Домашние Маринады – патиссоны, шамп., корн, чесноч. 1/180

### Салаты:

- С лососем горячего копчения 1/240
- С печеными баклажанами, Сулугуни и филе цыпленка 1/260
- «Бременский» - с отварной телятиной, фасолью 1/200
- Моцарелла «Пиколо» - с томатами Черри, листьями Ромейн и Айсберг, и соусом «Песто» 1/240

### Горячая закуска на выбор:

- Мидии гигант киви запеченные – 2 шт. 1/110 или
- Колбаска «Альпийская» из мякоти ягненка, соус 1/150

### Горячее блюдо на выбор:

- Медальон из лосося с запеч. овощами и соусом « Бешамель» 1/300
- Шницель «Венский» из Телятины или Цыпленка с овощным гарниром и соусом 1/300
- Стейк из свинины под грибным кокотом, с картофелем запеченным в фольге и кэррот соусом 1/380

### Выпечка / Напитки :

- Хачапури по-Грузински 1/300
- Хлебная корзина – 3 вида булочек 1/135
- Фрукты сезонные - 1 кг.
- Морс Домашний – из клюквы и брусники 1,0л.
- Сок «Я» апельсин / яблоко 1,0л.
- Мин. вода «Аква Минерале» - 0,5л.
- Кофе / чай

порций

3

3

2

2

2

2

3

3

2

10

10

2

4

1

2

2

3

10