



## Мясной пир (23 февраля)

### Аперитив

**Стопка хреновухи, медовухи**  
(приготовлены по традиционным рецептам)

### Закуски

•**Рубец фаршированный с соусом**•  
(рубец, фаршированный начинкой из мясного фарша с черносливом и грецким орехом, подается под черничным соусом)

•**Холодец с хреном и горчицей**•  
(классический холодец, приготовленный на свином копытце, подается с тертым хреном и горчицей)

•**Буженина с кабачковой икрой**•  
(свиная шея, запеченная с чесноком, горчицей и хреном, подается с кабачковой икрой)

•**Салат русский**•  
(салат с маринованными грибами, отварным картофелем и кусочками обжаренного куриного филе, заправляется горчиной заправкой)

### Горячее

•**Бараний окорок с поджигом в зале**•  
(анимационное блюдо с элементами приготовления и разделки в зале)

### Блины

•**Дюжина блинов с яствами и угощениями**•

### Напиток

•**Чаепитие из самовара: иван чай с брусникой**•  
(традиционный напиток северо-русской кухни)

•**Ягодный морс**  
(в графинах на столах)•  
(морс из северных ягод: клюквы, брусники, черники)

•**Хлебная корзинка с вологодским маслом**•  
(корзинка из четырех видов хлеба: картофельного, монастырского, царскосельского и чесночной булочки)