

Всё, что прописано в меню, входит в вышеуказанную стоимость. Салаты, холодные и горячие закуски указанные ниже, будут выставлены на столе, на общих блюдах по несколько порций из расчёта на ваше кол-во человек.

Стоимость 2600 руб. с человека (без алкоголя)+10% обслуживание

САЛАТЫ

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» с курицей (салат Романо, Айсберг, куриное филе, гренки, помидоры черри, сыр пармезан ,соус «Цезарь», зелень)	200 гр
САЛАТ «ОЛИВЬЕ» (картофель, морковь, куриное филе ,куриное яйцо , огурец, майонез)	200 гр
САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ» (листья салата Айсберг, латук, доло росо, огурец, помидор, болгарский перец, красный лук, сыр Фета, маслины, соус, зелень)	200 гр

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

СЕЛЬДЬ С КАРТОШКОЙ (сельдь, лук репчатый, картофель отварной, масло раст., зелень)	140 гр
«СЫРНОЕ АССОРТИ» (сыр Российский, чеддер, эдам, гауда)	150 гр
«МЯСНОЕ АССОРТИ» (шейка, колбаса с/к, бекон, ветчина)	150 гр
«РЫБНОЕ АССОРТИ» (форель х/к, сёмга х/к, масёная х/к, лимон)	150 гр
«СОЛЕНЬЯ ПО-ДОМАШНЕМУ» (череша, огурцы марин., капуста кваш., перец мар.)	200 гр
ОЛИВКИ, МАСЛИНЫ	50 гр
ПОМИДОРЫ ФАРШИРОВАННЫЕ «ТРИУМФ» (помидоры, ветчина, сыр, майонез, чеснок)	100 гр
РУЛЕТКИ ИЗ ВЕТЧИНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ (ветчина, сыр, чеснок, майонез)	150 гр

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

ГОРЯЧЕЕ ПОДАЁТСЯ НА ОБЩИХ БЛЮДАХ С ГАРНИРОМ-делится на 3 части.
Например: на 21 чел-7 порций мясо по франц., 7 порций куриное квисо и 7 порций филе сёмги

МЯСО ПО-ФРАНЦУЗСКИ (свинина, запечёная с грибами) (свинина, грибы , сливки, сыр, репчатый лук ,специи)	180 гр
---	---------------

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

ФИЛЕ СУДАКА В СЛИВОЧНО ГРИБНОМ СОУСЕ	180 гр
---	---------------

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ПО – ДОМАШНЕМУ (картофель отварной, сливочное масло, зелень)	180 гр
--	---------------

НАПИТКИ

КУТЯ, БЛИНЫ, МЁД, КОМПОТ (30гр/120 гр/30 гр/250мл