

*Холодные закуски: (200 гр. на персону)*

**Корзина свежих овощей**

*помидоры, огурцы, перец болгарский, редис, зелень*

**Сырная фантазия**

*ассорти из сыров, в сочетании винограда, клубники и грецких орехов*

**Сельдь на ложе из картофеля**

*атлантическая сельдь с обжаренным картофелем и маринованным луком*

**Ассорти мясное Ранчо**

*отварной язык, запеченная буженина и куриный рулет подаётся с хреном*

*Салаты: (150 гр. на персону)*

**Деликатесный салат Оливье**

*по рецепту 1950 года с раковыми шейками и грибами*

**Цезарь**

*с кусочками обжаренного куриного филе, гренками*

**Сельдь под шубой**

*Горячая закуска: (150 гр. на персону)*

**Жульен грибной**

*Горячие блюда: (1 порция на персону)*

**Свинина, фаршированная грибами и сыром 130/70**

**Куриная грудка в кунжуте 200/60**

**Судак, припущенный с польским соусом 150/50**

*Гарниры: (150 гр. на персону)*

**Картофель отварной с зеленью**

**Овощи гриль**

**Хлебная корзина**

*Десерт: (150 гр. на персону)*

**Свежие фрукты**

**Общий выход по меню на персону – 1 000 гр.**

**Напитки**

**Сок / б/а напитки (1 л на персону)**

**Чай / Кофе (200 мл на персону)**

*Алкогольные напитки (2 бутылки на выбор на персону )*

**Вино сухое красное, белое**

**Шампанское**

**Водка**