

Банкетное меню**Салаты:**

- 1) Шеф-салат (куриное филе, вырезка свиная и говяжья, сыр пармезан, перепелиное яйцо, помидоры черри, микс салатов)
- 2) Греческий (огурцы, помидоры, перец болгарский, лук красный, маслины, фетакса, масло оливковое, айсберг)
- 3) Птичье гнездо (ветчина, куриное филе, язык говяжий отварной, сыр, майонез, перепелиное яйцо, икра красная)
- 4) Столичный (куриное филе, яйцо отварное, картофель, морковь, огурцы соленые, огурцы свежие, зелень, майонез, горошек зеленый)
- 5) Цезарь (салат айсберг, гренки, помидоры черри, заправка цезарь, семга/курица/креветки)
- 6) Лагуна (морской коктейль, авокадо, микс салатов, помидоры черри, оливковое масло)
- 7) Французский (телятина жаренная, шампиньоны, перец болгарский красный и желтый, огурцы соленые, морковь отварная, картофель отварной)
- 8) Наслаждение (картофель отварной, лук пассированный, семга отварная, яйца отварные, сыр российский, майонез)
- 9) Авокадо с креветками (авокадо, микс салатов, креветки коктейльные, помидоры черри, масло оливковое, лимонный сок)

Холодные закуски:

- 1) Ассорти овощное (помидоры, огурцы, редиска, болгарский перец, зелень)
- 2) Ассорти рыбное (рыба масленая, семга слабосоленая, палтус слабосоленый)
- 3) Ассорти мясное (буженина собственного приготовления, куриный рулет, говядина запеченная)
- 4) Язык говяжий отварной с хреном
- 5) Рулет из баклажан (баклажаны обжаренные, майонез, зелень, чеснок, орех грецкий, сыр)
- 6) Рулет из ветчины (ветчина, майонез, зелень, чеснок, сыр)
- 7) Грибочки маринованные
- 8) Помидоры по-шопски (помидор, сыр, чеснок, зелень, майонез)
- 9) Сырное ассорти (сыр камамбер, сыр дорблю, сыр швейцарский)
- 10) Соленья (помидоры черри маринованные, черемша, квашеная капуста, чеснок маринованный, огурцы соленые, масло растительное, зелень)
- 11) Язык заливной
- 12) Сельдь с картофелем

Горячие закуски:

- 1) Жульен грибной (шампиньоны, сливки, сметана, специи, сыр, лук)
- 2) Жульен куриный (куриное филе, сливки, сметана, специи, сыр, лук)
- 3) Жульен креветочный (креветки, сливки, сметана, специи, сыр, лук)
- 4) Жульен с курицей и грибами (шампиньоны, куриное филе, сливки, сметана, специи, сыр, лук)

- 5) Морская фантазия (морской коктейль, цуккини, лук, кляр)

Горячие блюда

- 1) Садж из телятины (помидоры, перец болгарский, баклажаны, картофель обжаренные на гриле с телятиной)
- 2) Садж из свинины
- 3) Садж из курицы
- 4) Шашлык (курица, свинина шейка, баранина, семга)
- 5) Мясо по-французски (вырезка говяжья, помидоры, шампиньоны, сыр)
- 6) Свинина по-Парижски (свиная вырезка, перец болгарский, помидоры, шампиньоны, сыр)
- 7) Рулетики куриные с ветчиной и сыром
- 8) Стейк из семги
- 9) Семга по-французски (семга, помидоры, шампиньоны, сыр)

Гарнир:

- 1) Картофель отварной с укропом
- 2) Картофель по-деревенски
- 3) Картофель фри
- 4) Овощи на мангале
- 5) Овощи на гриле

Соуса: шашлычный, ткемали (красный, зеленый), наршараб, аджика, кетчуп, хрен, майонез, сметана, чесночный

Фруктовая нарезка

Хлеб

Выбор в количестве:

- 1 Салаты 3-4 вида
2. Холодные закуски 6-7 видов
3. Горячие закуски 1 вид
4. Горячие блюда 2 вида
5. Гарниры 2 вида
6. Соуса 2 вида

Ресторан «Ля Гранд Монпансье»

Краснодонская д.39, стр. 2

8-495-358-40-01; 8-926-821-33-41