

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Холодные закуски

	выход в гр	цена в руб.
Валованы с нежным сыром и беконом	шт	70=
Канapé с икрой лососевой	шт	80=
Блинный ролл со слабосоленой семгой	6шт	260=
Семга слабосоленая собственного приготовления	50/20	320=
Сельдь по -русски	70/100/30	220=
<i>Сельдь, гарнированная картофельными шариками и маринованным лучком</i>		
Язык телячий с соусом сливочный хрен	60/40/15	310=
Мясное ассорти	150	380=
<i>колбаса с/к, салями в/к, ветчина, грудинка в/к</i>		
Сырное ассорти	220	450=
<i>сыры: Маасдам, Пармезан, Гауда, Фета с грецким орехом и медом</i>		
Овощное ассорти	200	250=
<i>перец болгарский, помидоры, огурцы, морковь свежая, зелень, соус чесночный белый</i>		
Разносолы (Маринованные: огурцы, перец болгарский, ошуга)	150	200=
Оливки, маслины	70	200=
Капуста хрустящая из амбара	160	120=
Фрукты в ассортименте	500	660=
<i>апельсин, груша, яблоко</i>		



Салаты

Салат "Скандинавский"	200	310=
<i>семга с/с, огурцы маринованные, помидоры, листья салата, сыр Пармезан майонез заправка</i>		
Салат "Ярославна"	200	310=
<i>грудка куриная, шампиньоны, огурцы, помидоры, яйцо, сыр Пармезан, майонез</i>		
Теплый салат с языком	200	340=
<i>композиция из овощей и телячьего языка в сочетании сочной заправки и кунжута, цуккини, перец сладкий, морковь, сельдерей, фасоль стручковая</i>		
Салат "Цезарь" с курицей	200	290=
<i>презентуется листьями салата, томатами, с хрустящими чесночными гренками, сыром Пармезан под фирменным соусом "Цезарь"</i>		
Салат Греческий	200	270=
Салат "Оливье" с мясом	200	290=
Сельдь под шубой	200	250=

Горячие закуски

Шашлык ассорти	700	1150=
Ассорти колбасок гриль	700	1150=
Жульен с языком, курицей и грибами	100	190=
Жульен с курицей и грибами	100	190=
Куриные рулетики с ветчиной и сыром	80	170=
Судак в кляре	75	180=



Горячие блюда

Курица "Розарио"	350	420=
<i>Запеченная грудка куриная с шампиньонами, морковью корейской, картофелем свежим и луком.</i>		
Бризоль со свежими овощами	230	330=
<i>грудка куриная, огурец, помидор свежий, листья салата с пикантным соусом</i>		
Жаркое с цыпленком и грибами	300	410=
<i>нежное филе цыпленка с картофелем и шампиньонами, болгарским перцем, луком в сливочном соусе</i>		
Жаркое со свининой	300	420=
<i>жаркое из свинины, запеченное в горшочке с картофелем, морковью и луком в сметанно-томатном соусе</i>		
Шницель свиной гарнируется салатом из капусты	200	380=
Филе свинины, запеченное с грибами и сыром	200	380=
Филе рыбы, запеченное с картофелем по-русски	300	420=
Филе рыбы, запеченное с грибами и сыром	200	380=

Гарниры

Капуста цветная (фри или отварная)	180	150=
Картофель по-деревенски	180	150=
Картофель фри	180	150=
Гарнир из свежих овощей	150	150=
Картофель отварной с сливочным маслом	200	100=
Рис с перцем и кукурузой	200	100=

