



Банкетное меню на 10/15 персон.

Холодные закуски:

- Ассорти мясное 3 порции /4 порции(405 г,505 г)
(куриный рулет, буженина, колбаса копченая, говядина в/к, ветчина)
- Ассорти овощное 3 порции/4 порции (450,675 г)
(помидоры, св.огурцы, перец сладкий, салат капустный, редис)
- Ассорти сырное 2 порции /3 порции (630 г, 945г)
(сыр брынза Фета, сулугуни, сыр твердых сортов, мед, орехи грецкие, виноград)
- Разносолы 3 порции /4порции (555 г, 832г)
(помидоры маринованные, огурцы соленые, морковь корейская, капуста квашеная, грибы маринованные)

Салаты:

- "Вечер"
(ветчина, лук репка, перец сладкий, сыр, яйцо, горошек консер, майонез) -150 г
- Салат с языком
(св. огурец, огурец соленый, язык гов., яблоки, яйцо, майонез)- 150 г
- Салат с кальмарами
(кальмары, морковь по-корейски, яйцо, ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ, МАЙОНЕЗ,) -150 Г
- Салат Гранатовый
(свекла, морковь, филе куриное, лук репка, майонез, гранат) -150 г

Горячие закуски:

- Жульен куриный с грибами 110 г
- Жульен из свинины 110 г

Горячие блюда:

- Шашлычок из горбуши 100/20/2г
(филе горбуши, лимон, маслины)
- Мясо по-французки 100г
(свинина, лук, помидоры, сыр)
- Филе куриное с ананасом
(филе курин, ананасы , сыр)

Гарниры:

- Картофель запеченный с сыром 150г
- Рис с овощами 150г
- Томленые овощи в соусе 150г
- Свежие овощи 150г

Напитки:

- Морс (из клюквы или брусники) 2 л,3л
- Чай
- Кофе

Десерт:

- Пирожное "Буше"
- Пирог песочный с бананом и грушей
- Пирожное Пражское