



Банкетное меню

САЛАТЫ

Ковчег _____	200 г	400 р
Цезарь с курицей _____	200 г	420 р
Цезарь с креветками _____	200 г	480 р
Цезарь с лососем _____	200 г	550 р
Оливье с говядиной _____	150 г	350 р
Мужские грезы _____	150 г	420 р
Ростбиф с жареными шампиньонами и помидорками черри _____	170 г	470 р

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбное ассорти _____	100 г	880 р
Мясное ассорти _____	250 г	520 р
Овощное ассорти _____	300 г	350 р
Сырное ассорти _____	240 г	650 р
Разносолы _____	300 г	380 р
Рулетики из баклажана с сыром и чесноком _____	150 г	420 р

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жюльен с грибами и курицей в булочке _____	130 г	250 р
Креветки жаренные в соевом соусе _____	150 г	550 р
Шампиньоны запеченные под слив. сыром _____	150 г	250 р

БУЛЬОНЫ

Куриный с курником _____	250/100 г	270 р
Говяжий с вак беляшом _____	250/100 г	270 р



Банкетное меню



ВТОРЫЕ БЛЮДА

Филе семги под соусом белое вино _____	200 г	770 р
Мясо по-французски _____	300 г	400 р
Медальоны из говядины в грибном соусе _____	150 г	550 р
Куриная грудка под соусом терияки _____	150 г	450 р

БЛЮДА НА УГЛЯХ

Шашлык из свиной шеи _____	200 г	400 р
Ребрышки свиные _____	200 г	350 р
Шашлык из курицы _____	200 г	380 р
Куриные крылышки _____	200 г	300 р

ГАРНИРЫ

Картофель фри _____	150 г	150 р
Картофельное пюре _____	150 г	150 р
Картофельные дольки _____	150 г	200 р
Рис с овощами _____	150 г	150 р
Овощи гриль _____	150 г	200 р

СОУСЫ (50 г)

BBQ _____	100 р	Тартар _____	100 р
Сырный _____	100 р	Сладкий Чили _____	100 р

МОРСЫ (1 л)

Вишня _____	250 р	Клюква _____	250 р
Облепиха _____	250 р		