



Меню для банкета

5000 Р с человека

Холодные закуски:

№ 1. Ассорти "ВЕГЕТАРИАНСКОЕ"	70 г
<i>Помидоры, свежие огурчики, болгарский перец, зелень</i>	
№ 2. "МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ"	100 г
<i>Ассорти из говяжьего языка, буженина из лосося, домашние колбасы и солёное сало</i>	
№ 3. Ассорти "ПОСЕЙДОН"	80 г
<i>Рулетики из с/с семги, запеченная стерлядь, оливки, лимончик</i>	
№ 4. СЫРНАЯ тарелка	70 г
<i>Пармезан, чечел и домашний мягкий сыр</i>	
№ 5. Бабушкины разносолы	80 г
<i>Маринованные местные грибочки, квашенная хрустящая капуста с луком, солёные огурчики и помидорки</i>	
№ 6. Студень по-русски	80 г

Салаты:

№ 1. Греческий (в общие тарелки на столы)	120 г
№ 2. Улей (порционно)	120 г
<i>язык, ветчина, шампиньоны, соленый огурец, майонез</i>	

Горячие блюда:

№ 1. Плов из телятины или баранины (профессиональный, узбекский)	250 г
<i>или Манты из баранины или телятины</i>	
<i>или Жаркое с картошкой из телятины в казане</i>	
№ 2. Люля-кебаб (на выбор: курица, телятина, баранина)	200 г
<i>или Рубленые котлеты из телятины</i>	
<i>Всё подается как шашлык с луком, зеленью и соусом</i>	

Напитки:

№ 1. Домашние соки в ассортименте	0,5 л
№ 2. Минеральная вода	0,5 л

Десерты, горячие напитки:

№ 1. Фрукты в ассортименте	150 г
№ 2. Чай, кофе растворимый	
<i>Кофе из кофемашины - в баре за отдельную плату</i>	

под заказ	Торт домашний	700 Р	за 1 кг
под заказ	Профитроли с заварным кремом	600 Р	за 10 шт

Салаты и горячие блюда обсуждаемы