

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ № 2

ПРИВЕТСТВЕННЫЙ КОКТЕЙЛЬ***

Игристое вино / 60 мл

Салат для каждого гостя

Салат «Амино» кальмар, куриное филе, салат «Айсберг», болгарский перец, томаты черри, спаржа, орех кешью с пикантным паназиатским соусом / 140 гр.

Холодные закуски в центре стола

Салат «Греческий с артишоками» / 100 гр.

помидоры, болгарский перец, огурцы, маринованные артишоки, маслины, сыр фета, каперсы

Салат «Джотто»/100

бекон, куриное филе, картофель запечённый, лук, листья Романо, яйцо медиум в панировке, домашний майонез /100

Студень из домашних птиц, подается с солеными огурчиками и свекольным хреном / 100/10 гр

Ассорти «Мясник» / 78/20 гр

из мясного и куриного рулета, грудинки горячего копчения

Ассорти брускетт / 58 гр.

семга, ростбиф, говядина, сельдь, буженина, копченый терпуг

Рулет из шпината со слабосоленой кетой и творожным сыром /40 гр.

Закуска горячая

Запеченная буженина в слоеном тесте / 100 г.

«Аджапсанда» грузинская закуска из баклажан/100 г.

Горячее на выбор

1. **«Чкмерули»** сочная курица, запечённая в сливках и щедро сдобренная грузинскими пряностями, подается с рисом/ 250/100 г.

2. **«Стейк из свинины»**, подается с картофельными дольками и аджикой /330/50

3. **«Окунь Курильский»** подается с овощным гарниром и пряным соусом /200/100/30 гр.

4. **Фланк- стейк с грушей карамелизованными орешками, соус «жу»** /130/170/50

5. **Палтус с бланшированной брокколи, сырным соусом и пикантными семечками подсолнуха** /120/100/50/20 гр.

Хлебная корзина с домашним маслом 45/5 г.

Фрукты /100 гр апельсины, яблоки, мандарины, виноград, киви

Напитки

Морс 0,5

Вода с лимоном 0,250*

Выход на одного гостя 1300 гр

* **Стоимость меню для 1-го Гостя – 4000 рублей**
Программа включена.