

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ № 4

### 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 – 4500 рублей**  
**Программа включена.**