

Банкетное предложение 3900 рублей с человека**СКИДКА НА ДАННОЕ БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ НЕ РАСПОСТРАНЯЕТСЯ!**

| ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ | |
|--|-----------------------|
| Рыбное ассорти (сёмга с/с, масляная х/к, икра лососевая, сливочн.масло) | 25/25/15 |
| Мясное ассорти (буженина, язык говяжий, говядина в/к) | 25/25/25 |
| Сельдь по-русски (с отварным картофелем и луком) | 20/20/10 |
| Овощной букет (томаты, огурцы, болгарский перец, зелень) | 125 |
| Сырное ассорти («Камамбер», «Пармезан», «Дор-блю» и «Мраморный» с мёдом и грушей) | 20/20/20/20 |
| Соления по-деревенски (закуска из маринованных овощей: корнишоны, помидоры Черри, чеснок, перец, черемша) | 125 |
| САЛАТЫ | |
| Свекла с сыром фета (микс салат с помидорами черри, с печенной свеклой и сыром фета) | 125 |
| Мясной пир (буженина, сырокопчёная говядина и говяжий язык в сочетании с сыром «Гауда», соленым огурцом и зелёным горошком, заправленные соусом «Цезарь») | 120 |
| Фантазия (листья салата Романо в сочетании с отварным кальмаром, коктейльными креветками, сырокопчёной говядиной, свежим огурцом и куриным яйцом) | 125 |
| ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ | |
| Сырные палочки с клюквенным соусом | 115/15 |
| 2 ГОРЯЧИХ НА ВЫБОР | |
| Свиная корейка со сливочным соусом со стручковой фасолью | 115/50 |
| Куриное филе, запечённое в беконе с соусом Дор Блю и картофельными дольками | 115/50 |
| Северная треска с овощами (северная треска с брокколи и цветной капустой под сливочным соусом, микс салат) | 250 |
| ДЕСЕРТ НА ВЫБОР | |
| Медовик | 120 |
| Морковный | 135 |
| | |
| Фруктовая нарезка | 100 |
| Французские булочки | 2 шт. |
| БАР | |
| Мин. вода (г/б.г) | 0.33л. |
| Морс домашний | 0,5л. |
| | |
| Выход на 1 персону | 1570/120/2/830 |

НА ДАННОЕ БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ СКИДКИ НЕ РАСПОСТРАНЯЮТСЯ!

| | |
|--|--|
| | |
|--|--|

