

4000 РУБ.

Меню на 10 персон

Холодные закуски (350 г на персону)

Салаты / теплые салаты (300 г на персону)



РУЛЕТКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ
С ОВОЩАМИ
И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ



РУЛЕТКИ ИЗ ЗАПЕЧЕННОГО
БАКЛАЖАНА С КРЕМОМ
ИЗ СЛИВОЧНОГО СЫРА



РУЛЕТКИ ИЗ ЦУККИНИ
С БРИЗЗОЙ, МЯТОЙ
И ЧИЛИ



РУЛЕТКИ ИЗ ТОРТИЛЬИ
С АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ
КОЛБАС



ОЛИВЬЕ С КОПЧЕНОЙ
КУРИНОЙ ГРУДКОЙ



САЛАТ С ЗАПЕЧЕННЫМ
БЕАРОМ ЦЫПЛЕКА,
МАРИНОВАННЫМИ ОГУРЦАМИ,
ЧЕРРИ И ГРИБАМИ



САЛАТ С КУРИНОЙ
ПЕЧЕНЬЮ И НЕКАРИНАМИ



САЛАТ С КРОЛИКОМ,
ВЕШЕНКАМИ
И СЛАДИМИ ЧЕРРИ



АССОРТИ СВЕЖИХ
ОВОЩЕЙ (ОГУРЦЫ,
ПОМИДОРЫ БОЛГАРСКИЙ
ПЕРЕЦ, РЕДИС, ЗЕЛЕНЬ)



МАРИНОВАННЫЕ МИНИ-
ОВОЩИ (ПОМИДОРЫ
ЧЕРРИ, ОГУРЦЫ,
КОРНИШОНЫ, МИНИ-
ПАТИССОНЫ)



АССОРТИ ЕВРОПЕЙСКИХ
СЫРОВ (МААСДАМ,
ЧЕДДЕР, ТИЛЬТЗЕР,
ДЖУТАС, ВИНОГРАД,
ВАРЕНЬЕ, ВИНОГРАД)



ДРАНИКИ ИЗ ЦУККИНИ
С МУССОМ ИЗ ЛОСОСА

Горячие закуски
(110 г на персону)

Горячие блюда
(200 г на персону)



РИСОВЫЕ БЛИНЧИКИ
С УТКОЙ ПО-ЛЕКИНСКИ



ШТРУДЕЛЬ ИЗ ТОНКОГО
ТЕСТА С КУРИЦЕЙ
И ШПИНАТОМ



ПОРКЕТА ИЗ СВИНИНЫ
С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ



КУРИНЫЕ ШАШЛЫЧКИ
В СОУСЕ ТЕРИЯКИ
С КУНЖУТОМ



АТЛАНТИЧЕСКАЯ СЕЛЬДЬ
С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ



МЯСНОЕ АССОРТИ
(БУЖЕНИНА, РОСТБИФ, РУЛЕТ КУРИНЫЙ)

Гарнир
(150 г на персону)



ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ
С ТРАВАМИ

Дополнительно

ХЛЕБ (БЕЛЫЙ/ЧЕРНЫЙ)
(40 Г НА ПЕРСОНУ)

МОРС ЯГОДНЫЙ ДОМАШНИЙ
(1000 МЛ НАПИТКОВ НА ПЕРСОНУ)



ТЕРРИН ИЗ ИНДЕЙКИ С В/СУШЕНОЙ
КЛЮКВОЙ И ФИСТАШКАМИ



ЗАПЕЧЕННАЯ БУЖЕНИНА С СОУСОМ
ИЗ ТУНЦА, КАПЕРСОВ И БЕЛОГО ВИНА

На персону: 1200 г еды + 1 л напитков