

4500 РУБ.

Меню на 10 персон

Холодные закуски (350 г на персону)

Салаты / теплые салаты (300 г на персону)



РУЛЕТКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ В/К С ОВОЩАМИ И СЫРОМ



РУЛЕТКИ ИЗ ЦУККИНИ С БРЫНЗОЙ, МЯТОЙ И ЧИЛИ



ШПИНАТНЫЕ БЛИНЧИКИ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И МЯГКИМ СЫРОМ



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



САЛАТ ИЗ ЗАПЕЧЕННЫХ НА МАНГАЛЕ ОВОЩЕЙ С ГРЕЧЕСКИМ СЫРОМ

САЛАТ С ТЕПЛОЙ ГОВЯДИНОЙ, ЖАРЕННЫМИ ОВОЩАМИ И СОУСОМ СЛАДКИЙ ЧИЛИ



САЛАТ С РОСТБИФОМ, ОВОЩАМИ ГРИЛЬ И СОУСОМ ИЗ КАПЕРСОВ



РУЛЕТКИ ИЗ ТОРТИЛЬИ С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ, ШАМПИНЬОНАМИ И ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ



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)

Горячие закуски (160 г на персону)

Горячие блюда (150 г на персону)



КРОЛИК ЗАПЕЧЕННЫЙ В ТАРТАЛЕТКАХ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА С ОВОЩАМИ



МЯСНОЕ АССОРТИ ГРИЛЬ (ГОВЯДИНА, СВИНИНА, КУРИЦА)



ТУНЕЦ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ



ДРАНИКИ ИЗ ЦУККИНИ С МУССОМ ИЗ ЛОСОСЯ



ОВОЩИ ГРИЛЬ (ПОМИДОРЫ, БАКЛАЖАНЫ, БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, ЦУККИНИ)



ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ТРАВАМИ

Гарнир (175 г на персону)

Дополнительно

ХЛЕБ (БЕЛЫЙ/ЧЕРНЫЙ) (60 Г ХЛЕБА НА ПЕРСОНУ)

МОРС ЯГОДНЫЙ ДОМАШНИЙ (1000 МЛ НАПИТКОВ НА ПЕРСОНУ)



ЗАПЕЧЕННАЯ БУЖЕНИНА С СОУСОМ ИЗ ТУНЦА, КАПЕРСОВ И БЕЛОГО ВИНА



ИТАЛЬЯНСКАЯ ГАСТРОНОМИЯ (ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА, САЛЯМИ МИЛАНО, ЧОРИЗО)

На персону: 1200 г еды + 1 л напитков