

## Сет меню на 10 персон 3500 руб. с персоны

### Холодные закуски:

Мраморный ролл с пармской ветчиной, грушей и рукколой

Рулетики из цуккини с брынзой, мятой и чили

Шпинатные блинчики с копченым лососем и мягким сыром

Ролл из тортильи с овощами гриль, шампиньонами и вялеными томатами

Ассорти свежих овощей (огурцы, помидоры, болгарский перец, редис, зелень)

Ассорти европейских сыров (Маздам, Чеддер, Тильтизер, Джугас, Виноград, варенье, виноград)

Слабосоленая семга с апельсином, тостами и сливочным маслом

Террин из копченой форели и шпината и бородинского хлеба

Атлантическая сельдь с молодым картофелем

Мясное ассорти (буженина, ростбиф, рулет куриный)

Мясной террин с беконом и грибами

Куриный рулет с курагой и острым перцем с медово-горчичным соусом



### Салаты:

Оливье с телячьим языком

Салат с запеченным бедром цыпленка, маринованными огурцами, черри и грибами

Моцарелла с тремя видами томатов, соусом «Песто» и кедровыми орехами

Тайский салат с говядиной, овощами и фунчозой

Классический Цезарь с курицей



### Горячие закуски:

Кесадилья с курицей

Грибы томленные в сливках



### Горячее:

Мясное ассорти гриль (говядина, свинина, курица)

### Гарнир:

Запеченный картофель с травами



### Дополнительно:

Фруктовая ваза  
Хлеб

### Напитки:

Вода столовая питьевая в асс.  
Сок в асс.  
Море ягодный домашний

### Итого общий вес блюд на персону, гр.

Холодные закуски	355 гр.
Горячие закуски	150 гр.
Салаты	300 гр.
Горячее	170 гр.
Гарнир	150 гр.
Дополнительно	140 гр.
Напитки	1000 мл.
<b>Итого на персону</b>	<b>1265 гр.</b>

