



Банкетное меню
1500 рублей на человека

Рыбные закуски

Сёмга холодного копчения 15 г.

Кета холодного копчения 15 г.

Морской коктейль с лимоном и маслинами 15/5 г.

Мясной стол

Рулетики из ветчины с нежным сливочным сыром 50 г.

Шелятина копченая с огурчиком 15 г.

Свиной окорок с зеленью 15 г.

Колбаски охотничьи по-Немецки 15 г.

Овощной хуторок

Капуста красная острая 15 г.

Огурчики соленые по-домашнему 15 г.

Капуста квашеная собственного посола с ароматным маслом 15/5 г.

Свежие помидорки, перчик, огурцы с зеленью 15/15/15 г.

Салаты

Салат с разварной телятиной, отварными овощами, орешками и гранатом 150 г.

Салат с сочной бужениной, свежими овощами и кукурузой,

Подается с соусом и хрустящими гренками 75 г.

Основное горячее блюдо

Сочная свиная отбивная, запеченная с помидорками под сыром 180 г

или

Кармашек из куриной грудки, фаршированный овощами с зеленью 200/20 г.

или

Настоящий узбекский плов из баранины, приготовленный шеф-поваром 250 г.

Гарниры

Хрустящая картошечка жареная во фритюре 100 г.

или

Отварной картофель запеченный под сырной корочкой 150 г.

Напитки

Минеральная вода 0,5л

Напиток клюквенно-брусничный 0,3л.

Выпечка

Ассортимент домашнего хлеба на любой вкус 30/30/30 г.