|  |  |
| --- | --- |
| **Банкетное меню №4 - выпускной (1500 рублей)** | |
| Наименование блюда | выход в гр. |
| **Холодные закуски** |  |
| Лосось шеф-посола | 30 |
| (лосось слабой соли с лимоном, маслинами и зеленью) |  |
| Ассорти из свежих крупно нарезанных овощей и садовой зелени | 15/15/15/10 |
| (свежие помидоры,огурцы,перец,,зелень подаются с маслом ) |  |
| Ассорти мясное | 25/25/25 |
| (буженина собственного приготовления, нежный рулет из курицы с паприкой, террин с острым перцем из говядины и курицы. Подается с апельсинами, листьями салата и острым соусом) |  |
| **Салаты** |  |
| Салат "Греческий" | 75 |
| (салат из свежих овощей с сыром фета и масляной заправкой) |  |
| Салат "Оливье" с бужениной и молодым горошком | 75 |
| (классический салат по старинному рецепту) |  |
| **Горячая закуска** |  |
| пицца "Маргарита", "Пепперони" | 150 |
|  |  |
| **Горячие блюда** |  |
| Шашлычок (курица, свинина на выбор) с хрустящими дольками картофеля «Айдахо» и зеленью | 1 |
|  |  |
|  |  |
| **Хлеб/Выпечка** |  |
| Хлеб собственной выпечки | 30 |
| пирожки фуршетные | 2\*30 |
| (с капустой, мясом) |  |
| **Десерты** |  |
| пирожное Венское | 50 |
|  |  |
| **Напитки** |  |
| Кофе зерновой / чай (сахар, молоко, лимон)  Выход 900 гр на чел | 200 |
|  |  |