|  |  |
| --- | --- |
| **Банкетное меню №1 (1500 рублей)** |  |
| Наименование блюда | выход в гр. |
| **Холодные закуски** |  |
|  |  |
| Мясное ассорти | 100 |
| (ветчинные рулетики, рулет из подкопченой индейки с беконом, террин с острым перцем из говядины и курицы. Подается с листьями салата и острым соусом) |  |
| Сельдь атлантическая с отварным картофелем и сладким розовым луком | 30/10//30 |
| Ассорти из свежих крупно нарезанных овощей и садовой зелени | 100 |
| (сезонные овощи) |  |
| Ролл с пикантным сливочным сыром и зеленью. Подается в лаваше | 35 |
|  |  |
|  |  |
| **Салаты** |  |
| Салат "Оливье" по старинному рецепту с подкопченным карбонатом | 100 |
|  |  |
| Салат "Цезарь" с курицей | 100 |
| (куриная грудка, обжаренная на гриле в травах, сыр пармезан, салатный микс, томаты черри, фирменный соус) |  |
| **Горячее блюдо** |  |
|  |  |
| Подкопченная грудка индейки. Подается с ризотто и соусом из шампиньонов | 120/150/40 |
| Маринованная свиная шейка, запеченная с томатами под сыром. Подается с хрустящими дольками картофеля «Айдахо», приправленного чесноком и зеленью и традиционной американской закуской Коул Слоу | 150/150/50 |
|  |  |
| **Хлеб/Выпечка** |  |
| Хлебный буфет | 50 |
| **Напитки** |  |
| Кофе заварной / чай (сахар, молоко, лимон) | 200 |
|  |  |
| **Десерт** |  |
| фруктовая тарелка из сезонных фруктов | 150 |
|  |  |
| Выход на человека 1055 гр + напитки |  |
| Заказ от 20 человек |  |
|  |  |
| **Обслуживание официантом до 22.00 включено в стоимость меню** |  |
| **если мероприятие заканчивается после 22.00, доплата 4000 р** |  |
| **максимальное время катания 5 часов, сверх 5 часов - доплата 2000 р/ час** |  | |