|  |  |
| --- | --- |
| **Банкетное меню №3 2500 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) |  |
| Канапе с подкопченой индейкой и овощами гриль | 60 |
| (индейка, сезонные овощи) |  |
| Сельдь атлантическая с отварным картофелем и сладким розовым луком | 30/10//30 |
| Ассорти из свежих крупно нарезанных овощей и садовой зелени | 100 |
| (сезонные овощи) |  |
| Куриная грудка гриль с корнишонами и сливочным сыром. Подается на чиабатта | 50 |
| Ассорти из черных маслин  и зеленых оливок, заправленные оливковым маслом с чесноком | 1/15/5 |
| **Салаты** |  |
| Салатный микс с курочкой гриль и лесными грибами под шапкой из сыра | 100 |
| (куриное филе гриль, грибы жареные, сыр, томаты, салатный микс) |  |
| Салат "Греческий" | 100 |
| (салат из свежих овощей с сыром фета и масляной заправкой) |  |
| **Горячие блюда (На выбор)** |  |
| Филе молодого кабана, запеченное с сыром. Подается с овощным шашлыком и подпеченной спаржей | 130/150/40 |
|  |  |
| Мурманская треска гриль на подушке из овощного пюре. Подается с картофелем, запеченным с размарином, и сливочным соусом | 150/50/150/30 |
| **Хлеб/Выпечка** |  |
| Выпечная корзина со свежим хлебом и пирожками | 150 |
|  |  |
| **Напитки** |  |
| Кофе заварной / чай (сахар, молоко, лимон) | 200 |
| **Десерт** |  |
| Фруктовая тарелка из сезонных фруктов | 150 |
| **Выход на 1 человека 1280 гр + напитки** |  |
| **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** |  |
| **Заказы от 20 человек** |  |