

Банкетное меню 3500 руб./чел.

Общий выход на человека: 1000 г.

Холодные закуски

| | |
|---|------|
| Домашняя мясная тарелка: ростбиф, язык, буженина с хреном и горчицей | 50 г |
| Лосось шеф-посола | 40 г |
| Сырная тарелка: ассорти сыров от шеф-повара, орехи, цветочный мед, виноград | 25 г |
| Острые рулетики из печеных баклажанов с ореховой начинкой | 40 г |
| Ассорти из свежих овощей | 55 г |
| Домашние разносолы | 50 г |
| Атлантическая сельдь с теплым картофелем | 45 г |

Салаты

| | |
|--|-------|
| Салат Оливье с цыпленком гриль и красной икрой | 70 г |
| Салат Цезарь с тигровыми креветками гриль | 100 г |

Горячие закуски

| | |
|-----------------------------------|------|
| Жюльен с грибами в ржаных хлебцах | 75 г |
| Хачапури имеретинские | 60 г |

Ассорти из шашлыков

| | |
|--------------------------|------|
| Стейк из лосося на гриле | 70 г |
| Шашлык из бедра цыпленка | 40 г |
| Шашлык из свиной шеи | 40 г |
| Шашлык из говядины | 40 г |
| Люля-кебаб из баранины | 35 г |

Хлебная корзина

| | |
|--|-------|
| Домашний хлеб собственного приготовления со сливочным маслом | 105 г |
|--|-------|

Напитки

| | |
|-------------------------------|--------|
| Морс клюквенный | 400 мл |
| Минеральная вода Acqua Panna | 200 мл |
| Минеральная вода S.Pellegrino | 100 мл |

Алкоголь

| | |
|---|--------|
| Вино красное, п/с «Гран Гурман Руж Деми-Сек», Франция | 150 мл |
| Вино белое, п/с «Санта Каролина Селлар Селекшн Шардоне», Чили | 150 мл |
| Водка «Царская», оригинальная | 150 мл |