

Меню банкета в классическом стиле стоимостью 2500 рублей на персону.

Ассортимент холодных закусок (Мясная вариация)

- Нуазеты из цыпленка (с курой и овощами)
- Свиной окорок фаршированный черносливом
- Мясной террин
- Печеночный торт
- Говяжий отварной язык с соусом «Хрен» Подается на листьях салата с овощами и зеленью.

Ассортимент холодных закусок (Рыбная вариация)

- Паштет из судака с розочкой из форели
- Форель «Бенмор»
- Селедка по-деревенски с картофелем и луком
- Веррин из разных сортов рыбы с икрой мойвы
- Овощное крудете (овощи крупной нарезки: помидоры, огурцы, сельдерей, морковь, перец, соленья, маринады)

Ассортимент салатов:

- Мимоза (лосось консервированный, яйцо, отварные картофель и морковь, лук репчатый, сыр и майонез)
- Оливье (картофель, огурцы соленые, вареная колбаса, зел.горошек, яйцо, морковь, майонез, зелень)

Горячие закуска

- Мясной киш

Горячие блюда (одна позиция на выбор)

- Куриное филе с жульеном из грибов и картофелем
- Филе белой рыбы под сырной шапочкой с овощным сое

Десерт

- Штрудель яблочный
- Фрукты (виноград, мандарины)

Безалкогольные напитки:

- Клюквенный морс 0,5л.
- Вода в кувшине 0,5л
- Чай пакетированный
- **Хлебная корзина**

