

**Меню банкета в классическом стиле  
стоимостью 2000 рублей на персону.**

**Ассортимент холодных закусок:**

- «Капрезе» ( спелые помидоры, микс салатов, моцарелла, соус песто ) 1/100
- Мясное ассорти ( томленая буженина, говяжий язык, ростбиф, аджика) 1/60/20
- Рыбное ассорти ( лосось шеф посола, рыба масляная ) 1/100
- Сырное плато ( ассорти сыров, грецкий орех, виноград, мед ) 1/50
- Ассорти из овощей (огурцы, помидоры, перец болгарский, зелень) 1/100
- Соления из погребка ( капуста квашеная, соленые огурчики, перец маринованный, черемша, чеснок маринованный ) 1/50
- Фруктовая ваза (сезонные фрукты) 1/100

**Ассортимент салатов:**

- Салат «Цезарь» с куриным филе ( листья ромейн, джугас, черри, куриное филе ) 1/100
- Салат с куриной печенью, томленной в красном вине, клубникой и гранатовым соусом ( микс салатов, сегмент грейпфрута, печень куриная, гранатовый соус, клубника ) 1/100

**Горячие закуски: ( одна позиция на выбор )**

- Баклажаны «Пармеджано» ( баклажаны, моцарелла, джугас, соус пилати ) 1/130
- Куриный рулет, фаршированный болгарским перцем и морковью с чесночным соусом 1/100/30

**Горячие блюда: ( одна позиция на выбор )**

- Кукурузный цыпленок, маринованный в шалфее с картофелем айдахо ( филе цыпленка, аджика домашняя, микс салат ) 1/100/150/50
- Утиное филе, с яблоком в карамели и соусом из лесных ягод 1/150/100/50

**Безалкогольные напитки:**

- Морс клюквенный / брусничный / лесные ягоды 1/200

**Хлебная корзина:**

- Ассорти хлеба 1/100

**Выход еды на одного человека: 1340 гр.**

