

# БАНКЕТНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### ЗАЛИВНОЕ ИЗ ОСЕТРИНЫ

1 кг / 2100 р.

### ЗАЛИВНОЕ ИЗ ЯЗЫКА

1 кг / 1490 р.

### ХОЛОДЕЦ ДОМАШНИЙ С ХРЕНОМ

1 кг / 1400 р.

### РУЛЕТКИ ИЗ ВЕТЧИНЫ

180 г / 265 р.

### РУЛЕТКИ ИЗ СЁМГИ

220 г / 500 р.

### БАКЛАЖАНЫ ПО-ГРУЗИНСКИ

180 г / 250 р.

### ЗАВАРНЫЕ ВОЛОВАНЫ С СЫРНОЙ НАЧИНКОЙ

10 шт./150 г / 450 р.

### ТАРТАЛЕТКИ С МУССОМ ИЗ СЕМГИ

10 шт./300 г / 480 р.

### ШАМПИньОНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ

300 г / 450 р.

### СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Ассорти сыров по вашему желанию с хамоном, грушей, крекером и виноградом.

500 г / 1500 р.

## САЛАТЫ

### САЛАТ «МЯСНОЙ»

Язык отварной, куриное филе, ветчина и свежие огурцы, помидоры «Черри», сыр «Пармезан», соус «Сметанный».

160 г / 320 р.

### САЛАТ «ОЛИВЬЕ»

Классический салат «Оливье» с куриным филе.

200 г / 260 р.

### САЛАТ «ОЛИВЬЕ ПО-ФИНСКИ»

Наша интерпретация классического рецепта, но с сёмгой и масляной рыбой.

200 г / 300 р.

### САЛАТ «ГРАНАТОВЫЙ БРАСЛЕТ»

Картофель отварной, куриное филе, морковь, свекла, грецкий орех, гранат.

230 г / 260 р.

### САЛАТ «ИЗУМРУДНАЯ РОССЫПЬ»

Куриное филе, сыр, яйцо, помидор, киви.

250 г / 320 р.

### «СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ»

Любимый салат в СССР, рецепт проверенный годами.

230 г / 280 р.

## ЖЮЛЬЕНЫ В БУЛОЧКЕ

### КУРИНЫЙ

130 г / 200 р.

### ГРИБНОЙ

130 г / 210 р.

### КРЕВЕТОЧНЫЙ

130 г / 240 р.

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

### ОСЁТР ЗАПЕЧЁННЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ

от 3 кг / от 1750 р.

### СТЕРЛЯДЬ «ПЬЯНАЯ» В ШАМПАНСКОМ

от 2 кг / от 1750 р.

### УТКА ЗАПЕЧЕННАЯ С ЯБЛОКОМ

от 2 кг / от 1000 р.