



## **Банкет №1**

### **Закуски на Вашем столе**

#### **Мясное плато**

*Ростбиф, буженина, куриный рулет с паштетом*  
(40/40/60)

#### **Рыбная палитра**

*Масляная, лосось слабой соли*  
(30/30)

**Сельдь с отварным картофелем Шато**  
(50/100)

#### **Ассорти солений**

*Капуста, огурцы, томаты Черри, перец*  
(120)

**Оливье с языком и копченым лососем**  
(200)

#### **1 курс**

#### **Подача порционная**

**Салат с томленой индейкой, вешенками и  
глазированными мандаринами**  
(140)

**Комплимент от Шеф-повара**

#### **2 курс**

#### **Горячее блюдо на выбор**

**Филе камбалы с киноа  
в сливочно-томатном соусе**  
(290)

**или**

**Пожарская котлета с запеченным картофелем**  
(150/40/60)

**или**

**Бефстроганов с картофельным пюре и грибами**  
(150/30/120)

**Хлебная корзина (подается с маслом)**  
(80/40)

**Чай, кофе(на выбор)**  
(200)

**Морс ягодный**  
(500)

### **Стоимость банкетного меню:**

**из расчета 2400 рублей на одну персону.**

*/цена указана без учета сервисного сбора 10% от стоимости банкета/*