



Меню на одного гостя стоимостью 1600 рублей.

В стоимость меню включено: аренда зала, акустическая система, обслуживание официантами, расстановка мебели и накрытие текстилем, посуда для напитков заказчика, приём и охлаждение напитков заказчика.

Наименование	Выход
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
Розочка из форели холодного копчения, декорируется лаймом, маслинами и веточкой зелени.	1/30/1
Рулетик из сельди слабой соли с красным сладким луком, с оливковым маслом в окружении картошечки "шато".	1/30/50/1
Рулетик из нежной курочки с омлетом и жареными грибами	1/35/15
Розочка из сыровяленой ветчины с кусочком сочной груши на листе салата	1/30/5
Пряный окорок, запеченный с тимьяном и дижонской горчицей, подается в озерелье из свежих овощей	1/30/25
Ассорти из свежих крупно нарезанных овощей и садовой зеленью на листьях зеленого салата	1/60/1
Соленья и маринады (квашеная капуста, хрустящий соленый огурчик, помидорчики, черемша и острый перчик)	1/50/1
САЛАТЫ	
Салат из обжаренного куриного филе, салата «Айсберг», томатов черри, заправки «Цезарь»	1/75/1
Салат из буженины, жаренных грибов, соленого огурчика, отварного картофеля и сливочного майонеза	1/75/1
ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА	
Аппетитный жульен из копченостей в домашнем блинчике	1/75/1
ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор (гостю полагается одна порция)	
Маринованная свиная шейка в дижонской горчице и запеченная с прованскими травами. Подается с соусом из белых грибов, картофель по-деревенски	1/250
Рулет из индейки с муссом из цыпленка и белых грибов, запеченный под соусом «жульен» , картофель по-деревенски	1/250
ВЕС МЕНЮ	1350гр
НАПИТКИ И ДЕСЕРТЫ	
Фруктовая композиция	1/150
Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	150 мл
Кофе заварной (сахар, сливки)	150 мл
Хлебная корзина	60