

## Банкетное меню по цене 3000 руб. на персону (Isb-3000-163)

<b>Холодные закуски</b>	
Рулет из пулярки с фисташками и курагой подается с сезонными ягодами	35/20
Шпигованный окорок с овощным жульеном и брусничным соусом	40/20/10
Сет Русский (сало на черном хлебе с чесноком, корнишоны, сельдь в оригинальном маринаде, картофель Ратте, килька балтийская на перепелином яйце)	30/50/50/10
Лосось, маринованный с базиликовым соусом и кедровыми орешками	35/15
Цукини гриль с томатами, мацареллой и соусом песто	40
<b>Салаты в общих блюдах</b>	
Овощной салат с ореховым соусом и мятой	100
Салат «Оливье» с домашней курочкой	100
<b>Горячая закуска</b>	
Жульен из грибов с копченостями в блинчике	65
<b>Горячее с гарниром, одно на выбор (50/50)</b>	
Филе куриное на гриле с розмарином и чесноком, с пюре из сельдерея и яблока с соусом	120/30/150
Лосось с пореем и томатами в винном пару в папильоте, подается с картофельными дольками с тимьяном	120/150
<b>Десерт</b>	
Панна Котта с малиновым соусом	50/10
<b>Буфет</b>	
Хлебная корзина	100
Минеральная вода без газа	200
<b>Горячие напитки на выбор</b>	
Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	180
Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки)	180

**Общий выход блюд - 1050 гр. / с напитками - 1430 гр.**

**В стоимость включено обслуживание официантами, сервировка и накрытие.**

\* Минимальная сумма заказа - 35 000 рублей.

Возможны изменения в меню согласно Вашим пожеланиям.