

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ - НА ВЫБОР ГОСТЯ 6 НАИМЕНОВАНИЯ 1/50

Ассорти из запеченного мяса и птицы	- Ароматная домашняя буженина с овощами - Запеченное куриное филе фаршированное зеленой фасолью
Ассорти из воздушных профитролей	- Сочный ростбиф, томленный в пряных травах - С копченым лососем и сливочным сыром - С паштетом из печени цыпленка и клюквой - С сырным муссом
Ассорти из багетных канапе	- С салями и свежим огурцом - С копченым куриным филе и Розовым соусом - С домашней бужениной, маринованным огурцом
Заливное из двух видов рыбы	- Лосось и треска подается с ржаными кростини и соусом сливочный хрен
Сельдь оригинального посола	- Сельдь отварным картофелем, ароматным маслом и кольцами лука
Ассорти из свежих овощей	- Огурец, томат, редис и зелень
Ассорти из маринованных овощей	- Огурец соленый, маринованная морковь и квашеная капуста
Ассорти из слабосоленой и копченой рыбы *	- Лосось слабой соли шеф посола с лимонными слайсами - Филе копченой масляной рыбы - Копченый лосось с шариками из сливочного сыра

### САЛАТЫ - НА ВЫБОР ГОСТЯ 3 НАИМЕНОВАНИЯ 1/75

Салат "Праздничный"	- вариация на тему классического оливье с соусом по-домашнему
Салат "Цезарь"	- классическая рецептура с обжаренным на гриле куриным филе, сыром Пармезан и гренками в оригинальной банкетной подаче
Салат "Авторский"	- фирменный салат от шеф-повара с ветчинными и грибными слайсами, сыром и оригинальной заправкой
Салат "Популярный"	- традиционный салат с тунцом, томатами, зеленой стручковой фасолью и картофелем заправленный горчиочно-оливковой заправкой
Салат "Гости"	- фирменный салат от шеф-повара с ростбифом, кедровыми орешками и сыром Пармезан с бальзамической заправкой
Салат "Средиземноморский"	- салат из филе белой рыбы, припущенной в сливочном соусе с дольками цитруса и медово-бальзамической заправке на подушке из хрустящих листьев салата Айсберг, Лолло Rosso и Лоло Бьондо

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

на выбор гостя 1/100

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА\*

на выбор гостя 1/150

### ГАРНИРЫ

на выбор гостя 1/100

### ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА 1/100

- Фокаччо с прованскими травами
- Хлеб Ржаной

### МОРС СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ В АССОРТИМЕНТЕ 1/200

### АССОРТИ ИЗ СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ 1/100

\*ОРИГИНАЛЬНЫЙ СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЛЮБОГО ГОРЯЧЕГО ПО ВАШЕМУ ЖЕЛАНИЮ

БАНКЕТНЫЙ РЕСТОРАН

Гости