

В банкетный ужин входят:

Холодные закуски на выбор: 1/2 порции на 1 человека:

— ассорти колбасных рулетов (грудинка, ветчина, колбаса в/к, сливочный сыр. Подаются с маринованным огурчиком) — 220 гр.;

— русские традиционные соленья (помидоры и огурцы бочковые, капуста квашеная, чеснок, перец цикак соленый) — 400 гр.;

— сельдь пряного посола с отварным картофелем и маринованным лучком — 250 гр.;

— рулетики из баклажан с ветчиной и сыром (обжаренные баклажаны гриль с начинкой из ветчины и сыра, заправленной соусом «Цехтон») — 210 гр.;

— коллекция домашних сыров (сулугуни, брынза, месхури, чечил. Подается с долькой лимона, маслинами и зеленью) — 200 гр.;

Салаты на выбор в индивидуальной подаче: 1 порция на 1 человека:

— салат «Пикантный» из говяжьего языка с имбирем (язык отварной, салатный микс, свежие томаты, жареные шампиньоны, майонез, соевый соус, имбирь, чеснок) — 220гр.;

— салат «Бразильский» (говядина отварная, авокадо, свежие томаты, консервированная кукуруза, салатный микс, оливковое масло, соевый соус) — 220 гр.;

— салат «Цезарь» с куриной грудкой — 255 гр.;

— салат «Оливье» (ветчина, картофель, морковь, яйцо, горошек зеленый, огурец соленый, огурец свежий, майонез) — 260 гр.;

— салат «Сельдь под шубой». Подается с красной икрой — 250 гр.;

Горячая закуска на выбор: 1/2 порции на 1 человека:

— шляпки шампиньонов, фаршированные сулугуни (маринованные в чесночке и остром соусе шампиньоны, запеченные с сыром сулугуни — 140 гр.;

— жульен из куриного филе с шампиньонами в сметанном соусе под сырной корочкой — 130 гр.;

— хачапури Пеневани (кавказская выпечка из слоеного теста с сыром сулугуни) — 380 гр.;

Основное горячее на выбор в индивидуальной подаче: 1 порция на 1 человека:

Стейк из свиной шеи «Креольский» (сочный стейк из свиной шейки под сальсой из ананаса, граната, чеснока, красного лука и кинзы. Подается со свежим салатом) — 180/135/80;

Котлета «По-Киевски» (филе куриное с малом и зеленью, панированное в сухарях. Подается с картофельным суфле, свежими помидорами и зеленым горошком) — 210/100/90;

Куриная грудка «Вива Италия» (куриное филе запеченное с томатами и сыром моцарелла. Подается со свежим салатом, соусом «Песто» и кедровыми орешками) — 210/60/20;

Судак «Волжский» (филе судака на коже обжаренное на гриле. Подается с картофельным суфле и сливочным соусом из морепродуктов) — 120/100/50;

Свинина «По-Краковски» (медальоны из свиной вырезки в беконе. Подается с картофельным бочонком и домашним соусом из чернослива) — 160/75/20;

Бефстроганов «Капучино» (классический бефстроганов из телятины под молочной пенкой. Подается с картофельным пюре и маринованным огурчиком) — 100/100/75;

Форель радужная, запеченная в пергаменте с яблоком и гранатом. Подается с долькой лимона и маслинами — 1шт;

Бар алкогольные напитки на выбор: 0,5 бутылки на 1 человека:

— игристое вино «Ореанда» (белое, производство респ. Крым);

— водка «Хортица»;

— вино «Шардоне» (полусладкое, производство респ. Крым);

Бар безалкогольные напитки 1 порция на 1 человека:

— морс клюквенный — 200 мл;

Хлеб/выпечка: 1 порция на 1 человека:

— хлебная корзина (хлеб бородинский, хлеб кефирный, пампушки) — 100 гр.