



Банкетное меню ресторана

2700 рублей на человека

Закуски (360 грамм на человека)

- Сельдь пряного посола с обжаренным отварным картофелем и луком
- Баклажаны, фаршированные сыром, орехами и чесноком
- Овощное изобилие
(сладкие Бакинские помидорчики, хрустящие огурчики с грядки, Болгарский, душистый перец, редис, украшается зеленью)
- Ломтики слабосоленого Норвежского лосося
(подаются с жареными по Белорусскому рецепту картофельными драниками и сметанным соусом)
- Блюдо с разносолами от шеф-повара
(благородные белые грибы, черные грузди с колечками сладкого лука, малосольные огурчики, маринованные помидорчики, квашеная капуста)
- Рулетики из ветчины с сыром
- Куриный рулет, фаршированный грибами
- Язык отварной с квашеной капустой
- Ростбиф на гриле с зеленью и хреном



Салаты (200 грамм на человека)

- Цезарь с курицей
(сочные листья салата «Романо» со свежими помидорами «Черри», хрустящими греночками, обжаренным на гриле куриным филе, заправленные соусом «Цезарь» и сыром «Пармезан»)
- Салат «Домашний»
(обжаренная на гриле куриная грудка, мини картофель, домашние соленые грузди, помидоры «Черри», малосольные огурчики, домашний сыр, заправляется растительным маслом)





Банкетное меню ресторана

2700 рублей на человека

Пирожки домашние в ассортименте (40 грамм на человека)

(с мясом, капустой, грибами)

Горячие блюда (200 грамм на человека)

- Ассорти на гриле

- шашлык из свинины
- шашлык из курицы
- люля-кебаб из баранины

(подается на большом подносе или на маленьких мангалах)

- Лосось на шпажках



Гарниры (100 грамм на человека)

(подаются вместе с горячими блюдами на одном подносе)

- Картофель молодой печеный на углях с домашним подсолнечным маслом

- Овощи на гриле (цукини, баклажаны, помидоры)

Хлебная корзина (120 грамм на человека)

4 вида ароматных булочек:

- булочка Французская с кунжутом
- булочка мультизлак
- булочка с солодом и кориандром
- багет с луком

(подаются с пряным маслом, зеленью и чесноком)



Десерт (100 грамм на человека)

- Фруктовая ваза из фруктов по сезону

- Торт «Йогуртовый с фруктами» или «Тирамису» от наших кондитеров (дополнительно 1500 руб/кг)

Напитки (250 грамм на человека)

- Компот домашний из вишни или сухофруктов

- Морс клюквенный



Выход: 1 120 грамм на человека (без учета напитков)

Обслуживание +10%

