

Предновогодний банкет 2019

2800 руб.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

«Мясные новогодние деликатесы»

Шейка копченая, карбонад, грудинка, сырокопченая колбаса, сыр. Подается с горчицей и зеленью

10/10/10/10/10/10/10/3/2/
10/10

«Рулетики ветчинные»

1/80/10/10/10/2

«Сыр адыгейский на шпажке»

1/20/15/6

«Роллы по-русски из малосольной форели и мягкого сыра»

1/150

«Профитроль с тар-таром из подкопченной семги»

11/20/5/5/1

«Селедочка пряная к водочке»

50/25/10/5/1,5/25/5/2,5

«Овощная тарелка»

20/20/10/10/10/6/3/10

Свежие овощи: томаты, огурцы, болгарский перец, маслины, конринионы, зелень. Заправка бальзамическая

САЛАТЫ

Салат «Метелица» порционный

1/160/20/5/6/1

Ветчина, отварной язык, отварная курица, свежие и соленые огурцы, шампиньоны, жареные с луком, салат айсберг. Украшен дольками яйца и маслинами.

Салат «Новогодняя традиция»

1/100/10/10/10/6/1

Картофель отварной, ветчина, огурцы консервированные, яйцо, горошек, морковь отв., майонез.

Теплый салат из курицы и баклажан

Салат из обжаренных овощей: баклажан, моркови, лука, болгарского перца и куриной грудки со свежими томатами и кунжутом.

Горячая закуска «Зимняя радость»

120/10/1/40

Куриное филе, фаршированное сыром в соусе из белого вина.

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Свинная корейка от Шеф-Мороза

100/20/40/150

Натуральная свинная корейка с соусом из французской горчицы и картофелем с грибами по-провански.

ДЕСЕРТ

Торт «Новогодняя сказка»

1/80

Бисквит медовый, крем сметанный со сливками

НАПИТКИ

Морс клюквенный

1/250

Минеральная вода 0,5 л

½ бутылки

Чай с лимоном

1/200/15/9

Бар из расчета 100 рублей на человека

ПРОГРАММА ВКЛЮЧЕНА В СТОИМОСТЬ БАНКЕТА