

# Банкетное МЕНЮ

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Лосось слабосоленый, 50 гр.

Буженина копченая с горчичным соусом, 50 гр.

Вителло тоннато (телятина с соусом из тунца), 50 гр.

Паштет из куриной печени с лесным орехом и вареньем из сосновой шишки, 75 гр.

Капрезе (томаты с сыром Моцарелла и соусом Песто), 75 гр.

Соленья (огурцы соленые и малосольные, томаты черри и перец маринованный, чеснок соленый и черемша), 50 гр.

Свежие овощи и зелень (помидоры, перец, огурцы, лук, редис), 50 гр.

Баклажаны, замаринованные в пряном томатном соусе, 50 гр.

## САЛАТЫ

Салат с телятиной, картофелем и вешенкой, 75 гр.

Греческий салат с брынзой, 75 гр.

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жюльен из грибов, 120 гр.

## ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Филе трески с кремом из картофеля и анчоуса, копчеными томатами и пармезаном, 250 гр.

Телятина с соусом Рокфор, печеным картофелем и миндалем, 260 гр.

## ДЕСЕРТ

Фруктовая ваза, 100 гр.

Наполеон с заварным кремом, 130 гр.

Хлебная корзина с чесночным маслом, 100 гр.

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Морс клюквенный, 250 мл.

Вода минеральная с газом или без газа, 330 мл.

Чай или Кофе

