



---

**Банкетное меню на 20 человек**

**3000 руб. за персону**

		вес	цена	кол-во	сумма
<b>Закуски</b>	<b>Домашнее мясное плато</b> (ростбиф, говяжий язык, буженина, куриная грудка су-вид с лимонной цедрой, копченая утка)	498	2 300.–	3	6 900.–
	<b>Рыбное ассорти</b> (лосось с/с, лосось копченый, палтус х/к, палтус г/к)	255	1 650.–	4	6 600.–
	<b>Плато сыров фермерских</b>	285	690.–	4	2 760.–
	<b>Сельдь с картофелем Ратте</b>	225	280.–	4	1 120.–
	<b>Овощные брусочки</b> (морковь, сельдерей, огурец, паприка)	250	250.–	4	1 000.–
	<b>с тремя соусами на выбор</b> (йогуртовый, соевый, ореховый)				
	<b>Оливки, маслины</b>	150	330.–	4	1 320.–
	<b>Соленья из погреба</b> (огурцы, помидоры, капуста, перец, черемша, чеснок)	410	580.–	3	1 740.–
	<b>Маринованные грибочки</b>	110	420.–	4	1 680.–
<b>Холодец из говядины</b>	210	390.–	4	1 560.–	
<b>Салаты</b>	<b>Салат с индейкой в сливочном соусе с пармизаном и маринованными сливами</b>	289	470.–	5	2 350.–
	<b>Салат «Оливье» с ростбифом</b>	181	750.–	4	3 000.–
	<b>Теплый салат с печенью в красном вине</b>	145	490.–	5	2 450.–
	<b>Сельдь под шубой</b>		490.–	5	2 450.–
	<b>Хлебная корзина</b>	150	290.–	3	870.–
<b>Горячие закуски</b>	<b>Жульен из курицы</b>	85	260.–	10	2 600.–
	<b>Жульен с грибами</b>	85	260.–	10	2 600.–
<b>Горячее рыба (на каждого)</b>	<b>Стейк из тунца с киноа и пикантными овощами в азиатском стиле</b>		870.–	7	6 090.–
<b>Горячее (на каждого)</b>	<b>Желтый цыпленок маринованный в прованских травах с салатом из томатов черри и красным луком</b>		880.–	7	6 160.–
	<b>Филе-миньон с соусом «Амаретто» с салатом пак-чой и черри на гриле</b>		1 100.–	6	6 600.–

**Итого: 59 850.–**

Сервисный сбор: 10 % от итоговой суммы счета

**Общая сумма: 65 835.–**