

МЯСНЫЕ И РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ:

БУЖЕНИНА ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

– маринованная в чесноке и пряных травах, подается с горчичным соусом и хреном в тарталетках – 50 Г

МЯСНОЕ АССОРТИ ЕВРОПЕЙСКОЕ

– пикантные колбаски салями, копченый свиной окорок и филе свинины, запеченное в специях и пряностях – 50 Г

СЕМГА МАЛОСОЛЬНАЯ ДОМАШНЯЯ

– по рецепту шеф-повара, с зеленью и лимонными дольками – 50 Г

ПАТЕ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

– подается на домашних тостах с брусничным соусом – 70 Г

СЫРНОЕ ПЛАТО

– маасдам, чеддер, дор-блю, чечил, пармезан и сыр с грецкими орехами, подается с медом, виноградом и грецкими орехами – 100 Г

САЛАТЫ

ЦЕЗАРЬ

– хрустящее филе цыпленка, с листьями отборного салата, перепелиным яйцом, томатами черри и сыром пармиджано в классическом соусе – 70 Г

КЛАССИЧЕСКИЙ ОЛИВЬЕ С НЕЖНОЙ ТЕЛЯТИНОЙ– отварная телятина, отварные овощи, куриное яйцо, зеленый горошек и малосольный огурчик – 80 Г

КАПРЕЗЕ – сладкие томаты, мягкий сыр моцарелла, соус песто, оливковое масло первого отжима и уксус «Бальзамико» – 70 Г

САЛАТ С ЗАПЕЧЕННОЙ ФОРЕЛЬЮ – кусочки форели, микс из салатных листьев, помидоры черри и бальзамическая заправка – 70 Г

ОВОЩИ ЗЕЛЕНЬ РАЗНОСОЛЫ

ОВОЩНОЕ ПЛАТО И АССОРТИ ЗЕЛЕНИ – 70 Г

АССОРТИ ДОМАШНИХ СОЛЕНИЙ – 80 Г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЖУЛЬЕН (С МЯСОМ ЦЫПЛЕНКА, ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ, В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ ПОД СЫРНОЙ КОРОЧКОЙ) – 150 Г

ИЛИ

ТЕПЛЫЙ КРУАССАН С КРАСНОЙ РЫБОЙ, ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ И САЛАТНЫМ ЛИСТОМ – 150 Г

ГОРЯЧЕЕ

АССОРТИ ШАШЛЫКОВ (ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ, ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА И ЛЮЛЯ-КЕБАВ) – 150 Г

ИЛИ

СТЕЙК ИЗ ФОРЕЛИ – 150 Г

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ – 100 Г

ИЛИ

ОВОЩНОЕ СОТЭ – 100 Г

СОУСЫ

САЦЕБЕЛИ

ТАРТАР

АССОРТИ ФРУКТОВ

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

НАПИТКИ

ЧАЙ – 150 МЛ

КОФЕ – 150 МЛ

ВОДА – ДЕТОКС С ЛИМОНОМ И МЯТОЙ 250 МЛ

**В СТОИМОСТЬ ВКЛЮЧЕНО:
МЕНЕДЖМЕНТ МЕРОПРИЯТИЯ
МЕНЮ НА 1 ПЕРСОНУ
КЛИНИНГ
ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОВАРАМИ И ОФИЦИАНТАМИ**

**ВЫХОД НАПИТКОВ НА 1 ПЕРСОНУ – 550 МЛ
ВЫХОД БЛЮД НА 1 ПЕРСОНУ – 1200 Г**



