



Est.2008

## Банкетное меню на одну персону (2000 руб.)

	Выход, г
<b>Холодные закуски</b> (подаются в общих блюдах)	
Ассорти мясных деликатесов: (подаются с соусом Хрен)	
• домашняя буженина	80/20/10
• отварной язык	
• куриный рулет	
• колбаса твердого копчения	
Рыбное ассорти: (подаются с оливками, маслинами, дольками лимона и зеленью)	
• лосось шеф-посола	70/10/10/5
• клыкач холодного копчения	
• миноги маринованные	
Рулетики ветчинные с сырной и грибной начинкой	60/5
Сельдь с гарниром – крупные куски рыбы домашнего посола, подаются с отварным картофелем, черными гренками и луком	40/60/10
Русские разносолы:	
• помидоры маринованные	
• огурцы маринованные/малосольные	30/30/30
• капуста квашеная	
<b>Салаты два на выбор</b> (подаются в общих блюдах)	
• Оливье Douglas	100
• Салат с лососем	80
• Сельдь под шубой	100
• Салат Греческий	80
<b>Блюда горячие</b> (два на выбор, подаются в общих блюдах)	
• Форель, запеченная с отварным картофелем	110/120/50
• Домашняя свинина с картофелем по-деревенски и соусом Барбекю	150/150/50
• Куринная грудка в миндале с брокколи и соусом Манго	150/150/50
Хлебная корзинка	40/40
<b>Напитки</b>	
• Морс клюквенный собственного приготовления	400
• Вода б/г	300



Est.2008

## Банкетное меню на одну персону (2500 руб.)

<b>Холодные закуски</b> (подаются в общих блюдах)	Выход, г
Ассорти мясных деликатесов: (подаются с соусом Хрен)	
• домашняя буженина	80/20/10
• отварной язык	
• куриный рулет	
• колбаса твердого копчения	
Рыбное ассорти: (подаются с оливками, маслинами, дольками лимона и зеленью)	
• лосось шеф-посола	70/10/10/5
• клыкач холодного копчения	
• миноги маринованные	
Рулетики ветчинные с сырной и грибной начинкой	60/5
Сельдь с гарниром – крупные куски рыбы домашнего посола, подаются с отварным картофелем, черными гренками и луком	40/60/10
Русские разносолы:	
• помидоры маринованные	
• огурцы маринованные/малосольные	30/30/30
• капуста квашеная	
<b>Салаты три на выбор</b> (подаются в общих блюдах)	
• Оливье Douglas	100
• Салат с лососем	80
• Сельдь под шубой	100
• Салат Греческий	80
<b>Блюда горячие</b> (два на выбор, подаются в общих блюдах)	
• Форель, запеченная с отварным картофелем	110/120/50
• Домашняя свинина с картофелем по-деревенски и соусом Барбекю	150/150/50
• Куриная грудка в миндале с брокколи и соусом Манго	150/150/50
Хлебная корзинка	40/40
Фруктовая тарелка	120
<b>Напитки</b>	
• Морс клюквенный собственного приготовления	400
• Вода б/г	300
• Водка	100
• Вино красное, белое или шампанское	150



Est.2008

## Банкетное меню на одну персону (3000 руб.)

<b>Холодные закуски</b> (подаются в общих блюдах)	Выход, г
Ассорти мясных деликатесов: (подаются с соусом Хрен)	
• домашняя буженина	
• отварной язык	80/20/10
• куриный рулет	
• колбаса твердого копчения	
Рыбное ассорти: (подаются с оливками, маслинами, дольками лимона и зеленью)	
• лосось шеф-посола	70/10/10/5
• икра красная на перепелиных яйцах	
• миноги маринованные	
Рулетики ветчинные с сырной и грибной начинкой	60/5
Сельдь с гарниром – крупные куски рыбы домашнего посола, подаются с отварным картофелем, черными гренками и луком	40/60/10
Русские разносолы:	
• помидоры маринованные	
• огурцы маринованные/малосольные	30/30/30
• капуста квашеная	
<b>Салаты три на выбор</b> (подаются в общих блюдах)	
• Оливье Douglas	100
• Салат с лососем	80
• Сельдь под шубой	100
• Салат Греческий	80
• Салат Liverpool (язык, телятина, куриное филе с овощами и соусом «Тысяча островов»)	80
<b>Блюда горячие</b> (три на выбор, подаются в общих блюдах)	
• Форель, запеченная с отварным картофелем	110/120/50
• Домашняя свинина с картофелем по-деревенски и соусом Барбекю	150/150/50
• Куриная грудка в миндале с брокколи и соусом Манго	150/150/50
• Филе говядины с соусом Порто и картофельным gratin	120/120/50
Хлебная корзинка	40/40
Фруктовая тарелка	120
<b>Напитки</b>	
• Морс клюквенный собственного приготовления	400
• Вода б/г	300
• Водка	150
• Вино красное, белое или шампанское	250



Est.2008

## Банкетное меню на одну персону (3500 руб.)

	Выход, г
<b>Холодные закуски</b> (подаются в общих блюдах)	
Ассорти мясных деликатесов (подаются с соусом Хрен):	
• домашняя буженина	
• отварной язык	80/20/10
• куриный рулет	
• колбаса твердого копчения	
Рыбное ассорти: (подаются с оливками, маслинами, дольками лимона и зеленью)	
• лосось шеф-посола	70/10/10/5
• икра красная на перепелиных яйцах	
• миноги маринованные	
Рулетики ветчинные с сырной и грибной начинкой	60/5
Капрезе (сыр Моцарелла, помидоры, базилик)	50/10
Сельдь с гарниром – крупные куски рыбы домашнего посола, подаются с отварным картофелем, черными гренками и луком	40/60/10
Русские разносолы:	
• помидоры маринованные	
• огурцы маринованные/малосольные	30/30/30
• капуста квашеная	
<b>Салаты три на выбор</b> (подаются в общих блюдах)	
• Оливье Douglas	100
• Салат с лососем	80
• Сельдь под шубой	100
• Салат Греческий	80
• Салат Liverpool (язык, телятина, куриное филе с овощами и соусом «Тысяча островов»)	80
<b>Горячая закуска</b>	
Жульен с курицей и грибами	100
<b>Блюда горячие</b> (три на выбор, подаются в общих блюдах)	
• Форель, запеченная с отварным картофелем	110/120/50
• Домашняя свинина с картофелем по-деревенски и соусом Барбекю	150/150/50
• Куриная грудка в миндале с брокколи и соусом Манго	150/150/50
• Филе говядины с соусом Порто и картофельным gratenom	120/120/50
Хлебная корзинка	40/40
Фруктовая тарелка	120
<b>Напитки</b>	
• Морс клюквенный собственного приготовления	400
• Вода с газом, б/г	300
• Водка	200
• Вино красное, белое или шампанское	250
• Кофе или чай (по запросу)	