

Банкетное меню

Холодные закуски

Мясной деликатес 1/400	650-00
(Куриный рулет с омлетом, грудинка х/к, карбонат х/к, салями, подаётся с оливками и зеленью)	
Овощной букет 1/500	550-00
(Огурец свежий, томаты, перец болгарский, оливки, солёный огурец, зелень)	
Валованы с печенью трески 1/65	60-00
(Слоёное тесто, печень трески, яйцо куриное, майонез, зелень, икра красная)	
Валованы со сливочным кремом и красной икрой	130-00
Оливки (микс) 1/100	150-00
Судак фаршированный 1/1000	1600-00
Щука фаршированная 1/1000	1200-00
Форель запечённая с прованскими травами 1/1000	1600-00

Горячие закуски

Судак в кляре 1/100	160-00
Кура в кляре 1/100	120-00
Кокот из курицы 1/85	140-00

Банкетное меню

Рулеты ассорти

Крабовый рулет 1/100	100-00
(Имитация крабового мяса на тонком бездрожжевом тесте с чесночно-майонезным соусом, зеленью и яйцом)	
Рулет с форелью и сливочным сыром 1/100	140-00
(Форель с/с с воздушным сливочным сыром на тонком бездрожжевом тесте с рубленой зеленью)	
Рулет с запечённой форелью и зеленью 1/100	120-00
(Запечённая форель с чесночно-майонезной заправкой на тонком бездрожжевом тесте, яйцо и зелень)	
Баклажанные рулеты 1/100	130-00
(Жареные баклажаны, фаршированные пряной морковью, чесноком, грецким орехом, майонезной заправкой и зеленью)	
Ветчинные рулеты 1/100	120-00
(Нежная ветчина, фаршированная сыром, чесноком, яйцом, майонезной заправкой и зеленью)	
Куриный рулет с омлетом 1/100	100-00
Баклажанные рулеты с домашним сыром и томатами 1/100 . . .	130-00
Блинные мини-рулеты с муссом из лосося и икрой 1/100	220-00

Горячие блюда

Мясо по-французски 1/250	250-00
(Свиной карбонад, томаты, золотистый лук, майонез, сыр)	
Судак по-парижски 1/320/2	480-00
(Запечённое филе судака с грибами и сыром, лимон, зелень)	
Свиной карбонад фаршированный грибами и сыром 1/220/50	310-00

Напитки

Морс ягодный 1л	280-00
----------------------------------	---------------