



**БАНКЕТ**  
на теплоходе 2016г.  
**1500 руб. на одну персону**

<b>Наименование</b>	<b>Выход</b>
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>	
Филе сельди слабой соли с красным сладким луком, с оливковым маслом в окружении картошечки шато	1/30/25
Запеченая нежная куриная грудка, с зеленью и овощами	1/35/20
Розочка из сыровяленой ветчины на листе салата	1/30/5
Пряный окорок, запеченный с тимьяном и дижонской горчицей, в ожерелье из свежих овощей	1/30/25
Ассорти из свежих крупно нарезанных овощей и садовой зеленью	1/75/1
<b>САЛАТЫ</b>	
Салат Оливье с домашней курочкой	1/100
Мясной салат с карбонатом и перепелиным яйцом	1/100
<b>ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО</b> <b>на выбор (гостю полагается одна порция)</b>	
Маринованная свиная шейка в дижонской горчице и запеченная с томатами под сыром Моцарелла	1/170
Рулет из курицы с муссом из лесных грибов, запеченный под соусом жульен	1/170
<b>ГАРНИР</b> <b>на выбор (гостю полагается одна порция)</b>	
Хрустящие дольки картофеля Айдахо с чесноком и зеленью	1/150
Отварная картошечка со сливочным маслом и укропом	1/150
Зеленая стручковая фасоль с папричным маслом	1/150
Отварной рис с овощами и маслом	1/150
<b>ФРУКТЫ</b>	
Фруктовая горка из сезонных фруктов	1/100
<b>ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА</b>	
Хлебная корзина	60
<b>НАПИТКИ</b>	
Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	150
Кофе заварной (сахар, сливки)	150

**Цена на 1 персону 1500 руб.**

Выход 960 г. (без напитков).

В стоимость меню включено:

доставка, сервировка, работа официантов.