



БАНКЕТ
на теплоходе 2016г.
2000 руб. на одну персону

Наименование	Выход
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
<i>Рулетик из форели в блинчике со сливочным сыром и зеленью, лаймом и маслинами</i>	1/30/20
<i>Филе сельди слабой соли с красным сладким луком с оливковым маслом и картофелем шато</i>	1/30/25
<i>Запеченая нежная куриная грудка с зеленью и овощами</i>	1/35/20
<i>Пряный окорок, запеченный с тимьяном и дижонской горчицей в ожерелье из свежих овощей</i>	1/30/25
<i>Рулетик из ветчины с сырным муссом</i>	1/35/1
<i>Соленья и маринады - квашеная капуста, хрустящий соленый огурчик, томаты, черемша и острый перчик</i>	1/50/1
<i>Ассорти из свежих крупно нарезанных овощей и садовой зеленью</i>	1/75/1
САЛАТЫ	
<i>Салат из обжаренного куриного филе, салата Айсберг, черри и заправки Цезарь</i>	1/75/1
<i>Салат из буженины, жареных грибов, соленого огурчика, отварного картофеля со сливочным майонезом</i>	1/75/1
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	
<i>Аппетитный жульен из копченостей в домашнем блинчике</i>	1/75/1
ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО <i>на выбор (гостю полагается одна порция)</i>	
<i>Ладожский судак, запеченный с овощами под шубой из сыра Моцарелла</i>	1/125
<i>Маринованная свиная шейка в дижонской горчице, запеченная с томатами под сыром Моцарелла</i>	1/120
<i>Рулет из кури с муссом из лесных грибов, запеченный под соусом жульен</i>	1/120
ГАРНИР <i>на выбор (гостю полагается одна порция)</i>	
<i>Картофельная розочка с масляным соусом из ароматных трав</i>	1/120
<i>Зеленая стручковая фасоль с папричным маслом</i>	1/120
<i>Овощи паровые</i>	1/120
<i>Отварной рис с овощами и маслом</i>	1/120
ФРУКТЫ	
<i>Фруктовая горка из сезонных фруктов</i>	1/150
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	
<i>Хлебная корзина</i>	60
НАПИТКИ	
<i>Чай черный или зеленый (сахар, лимон)</i>	150
<i>Кофе заварной (сахар, сливки)</i>	150

Цена на 1 персону 2000 руб.

Выход 1050 г. (без напитков).

В стоимость меню включено:

доставка, сервировка, работа официантов.