



## БАНКЕТ (вариант 2)

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбное блюдо, подается с оливками и лимоном ( лосось слабой соли, судак горячего копчения, масляная рыба холодного копчения 1/60

Свиная корейка домашнего копчения с заправкой из масла виноградных косточек, хрена и эстрагона, подается с соусом "Демидов" 1/80

Терин из курицы с черносливом 1/40

Рулетик из баклажана с помидором, чесноком и укропом 1/25

Рулетик из цукини с сырным фаршем и грецкими орехами 1/25

Свежие овощи с овощной соломкой из дайкона и моркови, предлагаются с соусом из йогурта и пряных трав 1/60

Ассорти солений (капуста квашеная, черри маринованные, огурцы соленые, лисички маринованные) 1/30

### САЛАТЫ

Рыбный домашний салат с балтийской треской, готовится со свежими огурцами 1/100

Салат с копченой индейкой и жареными шампиньонами, готовится с картофелем, корнитоном и моченой клюквой, заправляется сметаной 1/100

Салат "Греческий" со свежими овощами, оливками и сыром "Фета" 1/100

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (1 на выбор)

Галантин из ладожского судака, подается с соусом из рассольных огурцов и сливок, дополняется картофельными драниками с хрустящей золотистой корочкой 1/280

Рулет из свинины с соусом сальса, подается с жареными овощами 1/280

Хлебная корзина из свежеспеченного хлеба с чесночным маслом 1/100

### НАПИТКИ

Чай черный/зеленый 1/150 или

Кофе заварной 1/150

*Выход на 1 персону 1000 грамм*

Стоимость на 1 персону 2750 рублей

✓ Включено обслуживание официантами, логистика, предоставление мебели, посуды и текстиля.