



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Буженина «А-ля русс» с огурчиком и нежным хреном на белом хлебе 1/40

Бурже с охотничьими колбасками и маринованными овощами 1/40

Крекер-канапе с паштетом из куриной грудки, грецким орехом со свежей зеленью и апельсином 1/40

Канапе-багет с салями с/к на шпажке с оливкой и паприкой 1/40

Рулетики ветчинный с сырным муссом на пшеничном крутоне 1/40

Селедочка (филе) на запеченном картофеле со сладким красным луком и лимоном 1/50

Канапе с дальневосточной красной рыбой шеф-посола на хрустящем крутоне пшеничного хлеба с зеленым маслом и лимоном 1/50

САЛАТЫ

Салат «Мясной классический» из ветчины и куриного филе с картофелем, маринованным огурчиком, зеленым горошком и сливочным майонезом в тарталетке с перепелиным яйцом 1/60

Салат-ассорти из филе красной и белой рыбы, отварного риса, сладкой паприки, яичного желтка с сыром в дольках французского багета 1/60

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Кокот из свежих шампиньонов в сливках под сырной шапочкой в тарталетке 1/100

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Минеральная вода с лимоном 1/500

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочки пшеничные и ржаные 1/50

Пирожок из дрожжевого теста с капустой 1/40

ДЕСЕРТ

Шпажка фруктового ассорти по сезону 1/75

Вес меню без напитков 685 гр.

Стоимость на 1 персону 1 420 рублей

