



## Банкетное меню / 3 000 руб./чел.

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>Домашние мясные деликатесы</b> (отварной телячий язык, домашний куриный рулет и сочный ростбиф, подаются с хреном и горчицей)	70 г
<b>Рыбное плато</b> (лосось домашнего посола, балык масляной рыбы)	60г
<b>Овощное ассорти</b> (свежие томаты, огурцы, сладкий перец, зелень)	80 г
<b>Сырное ассорти</b> (Пармезан, Горгонзола, Чедер, подаются с греческими оливками гигант и базиликом)	80 г
<b>Домашние Разносолы</b> (маринованные огурчики и томаты, квашеная капуста, чеснок маринованный и острый перчик)	80 г

### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

<b>Валован-кокот с цыпленком и лесными грибами</b>	150 г
--	-------

### САЛАТЫ

<b>Оливье с языком</b> (непременный атрибут русского застолья)	70 г
<b>Салат с домашними колбасками</b> (салат микс, обжаренный беби картофель, томаты, корнишоны, домашние колбаски, сыр, бекон и фирменный соус)	70 г
<b>Салат с креветками</b> (нежный лист салата, тигровые креветки, томаты черри, пшеничные крутоны, сыр Пармезан и пикантный соус)	70 г

### ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

<b>Лосось на гриле</b>	100 г
------------------------	-------

### НА ВАШ ВЫБОР:

<b>Стейк из свинины на кости</b> (подается с беби картофелем, запеченным с прованскими травами и соусом Аджика)	180/100/25 г
<b>Сочная отбивная из филе цыпленка</b> (подается с овощами гриль и соусом Песто)	170/100/25 г

Хлебная корзина 60 г

Морс клюквенный 500 мл



## Банкетные залы

### МАЛЫЙ БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ

Вместимость:  
от 30 до 80 человек



### БОЛЬШОЙ БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ

Вместимость:  
до 300 человек

