

Меню банкетное	Выход на персону
Вариант 3	
Холодные закуски	
Мясное ассорти	75
Сальчичен, буженина куриная, язык говяжий хрен горчица	
Сырное ассорти	75
Пармезан, гарганзола, бри, мед, орехи виноград	
Рыбное ассорти	75
Лосось шеф посола, эсколар холодного копчения ,креветка в сладком чили лимон оливки	
Ассорти из свежих овощей С пряными травами	100
Ассорти маринадов и солений	100
Филе норвежской сельди с Золотистым картофель бейби	70
Паштет из куриной печени с вишневым соусом и хрустящим багетом	100
Баклажанные рулетики с орехами	50
Салаты	
Цезарь с курицей-100гр	100
Оливье-100гр	100
Салат “Мимоза” с горбушей горячего копчения или Микс салат с лососем шеф посола	100
Салат “Капризе”	100
Горячие закуски на выбор	
Грибной жульен	100
Баклажаны пармеддано	100
Горячее на выбор	
Шашлык из свинины	190
Свинина, лук, томатный соус	
Люля-кебаб	190
Говядина /баранина, маринованный лук, соус томатный	
BBQ из куриного бедра	190
Курица маринованный лук соус BBQ	
Филе форели запечённое на гриле	190
Форель, соус Тар-тар	
Гарниры	
Картофель “Айдахо”	130
Овощи гриль	130
Шампиньоны жареные на гриле	130
Хлебная корзина	100
Чиабатта пшеничная, Хлеб, лаваш. Бородинский Масло с зеленью и чесноком	

Десерты	
Шоколадный торт с орехами и черносливом	80
Капкейк “ Итальянская меренга”	80
Тирамису	80
Напитки	
Морс клюквенный-300гр	300
Чай в ассортименте	200
Выход на персону	1745
Напитки	500
Стоимость на персону	6500
Сервисный сбор	500,00 ₺
Итого	7 000,00 ₺