

## Банкетное меню 2026 год

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ростбиф по-британски 240г.....	1050=
Сет из вяленого и копчёного мяса 300г.....	620=
Сырное плато 250г.....	730=
Язык телячий с соусом вителло тоннато 110/40г.....	650=
Рыбные деликатесы 195г.....	1150=
Сет мясных корнетиков с сыром и чесноком 200г.....	410=
Бочковая селёdochка 290г.....	400=
Овощной микс 320г.....	390=
Тарталетки с икрой 85г.....	280=
Маслины, оливки 75г.....	300=

### ОБЩИЙ СТОЛ

Сет домашних жареных сыров 300г.....	710=
Судак жареный с луком-фри 75/25г.....	450=
Креветки и кольца кальмара в темпуре 460г.....	850=
Пати-микс жареных колбасок – бавария, чоризо, с сыром 600/370г.....	1200=
Холодец с хреном 520г.....	610=
Рулеты ассорти (сырный, куриный, мраморный) 750/90г.....	2700=
Шашлык из свинины на мангале 1500/1450 г.....	3300=
Шейка свиная, запечённая с виноградом 1800г.....	2900=
Хлебная корзина 300г.....	200=
Фруктовая ваза 500г.....	750=
Лимон порц, 10г.....	10=

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жульен с белыми грибами 70г.....	270=
Жульен с курочкой 80г.....	270=
Ржаные гренки с соусом 200/40.....	270=