



КРАСКИ ЛЕТА

Банкетный ресторан "Небесный"

Меню праздничного банкета

Холодные закуски (в стол):

Ролл из сёмги с подкопчённым сыром и икрой кижуча	70 гр.
Галантин из цыплёнка с персиком и крем-чизом	60 гр.
Плато из мясных деликатесов	60 гр.
Рулетики из ветчины со сливочным кремом	40 гр.
Сезонные фрукты	100 гр.
Свежие овощи с нежным французским соусом и душистой зеленью	100 гр.

Салаты:

«Оливье» с ветчиной из индейки и перепелиным яйцом печёный картофель, отварная морковь, свежий огурец, солёный огурец, яйцо куриное, яйцо перепелиное, ветчина, зелень, майонез, консервированный горошек	100 гр.
Салат с цыплёнком, свежим апельсином и домашним сыром Фета филе цыплёнка Су-вид, свежий огурец, болгарский перец, салатный лист, апельсин, соус Унаги, сладкий соус чили, мёд, сыр Фета	100 гр.
Салат с домашней бужениной, жареными грибами и свежим огурцом, заправленный сливочным хреном буженина, свежий огурец, салат айсберг, жареные шампиньоны, сливки, хрен, майонез	100 гр.

Горячая закуска:

Запечённые лесные грибы с цыплёнком и сливками в хрустящей булочке

150 гр.

Горячее блюдо на выбор:

Филе форели с овощами на гриле и сладким луковым кремом

300 гр.

Свиная шейка на гриле с имбирём, картофелем бэби и клюквенным соусом

300 гр.

Медальоны из цыплёнка в беконе с картофелем Айдахо и соусом из лесных грибов

300 гр.

Хлебная корзина:

Пшеничный и ржаной французские багеты со сливочным маслом

120 гр.

Напитки:

Вода с дольками лимона и свежей мятой

500 мл.

Ягодный морс

500 мл.

Десерт:

Торт

100 гр.

Выход на 1 человека - 1300 гр.

Ресторан оставляет за собой право внести корректировки в меню без изменения стоимости и общего выхода продукции на человека