

## Свадебный банкет на двухпалубном теплоходе

### Холодные закуски

Буженина, запеченная с чесноком и морковью, подается с русской горчицей - 1/40/20/20

Куриный рулет, шпигованный фисташками и курагой, сервируется спелой клубникой и виноградом - 1/40/20

Баклажаны фаршированные грецким орехом с острой морковью и пряностями, оформляются с веером из свежих огурчиков и томатом - 1/80

Жемчужная спинка слабосоленой семги собственного посола, подается с долькой лимона и свежим укропом - 1/30/20

Разносолы (капуста квашеная с клюквой, огурчики и помидорчики маринованные, черемша, чеснок маринованный и золотистый патиссон)-1/80/20

Овощная горка из свежих овощей с букетом душистой зелени 1/100

### Салаты

Традиционный картофельный салат с ароматной ветчиной, зеленым горошком, оформленный перепелиным яйцом и веточкой петрушки - 1/150

Салат-коктейль с нежной зеленой фасолью, дольками томатов, языком теленка, жареными шампиньонами запеченным куриным филе, и миксом хрустящих салатов с сырной заправкой на основе майонеза - 1/100

### Горячая закуска

Классический грибной жульен из шампиньонов в блинчике 1/130

### Горячее на выбор

Свиное каре на косточке, в имбирном маринаде под соусом из лесных ягод с картофель жареный с лесными грибами - 1/120/30/150

Судак, запеченный в папильоте с атлантическим лососем, креветками под сливочно-шпинатным соусом и запеченным картофелем - 1/120/30/100

Свежевыпеченный хлеб (картофельный, кукурузный, с тмином, баварский)

Фруктово-десертная горка из сезонных фруктов 1/100

Кофе или чай 1/150

