

## Меню банкета «Light»

### **ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

Лосось слабой соли, подается на зеленом салате с дольками лимона и оливками 1\80

Мясное блюдо из трех видов деликатесов с хреном и домашней горчицей (свинина, запеченная в фольге, куриная грудка гриль, итальянская сырокопченая колбаса) 1\80

Рулетики из ветчины с сырным фаршем 1\50

Ассорти из маринованных и соленых овощей, рекомендуется под водочку (пикантные баклажаны, квашеная капуста, огурцы малосольные, перец маринованный, лисички маринованные) 1\75

Композиция из французских и итальянских сыров, с медом, фруктами и орехами (камамбер, рокфор, чеддар, азиаго, пармезан, моцарела) 1/35

### **САЛАТЫ**

Салат "Оливье" с жареным куриным филе и ветчиной из индейки, гарнируется перепелиными яйцами и зеленым горошком 1\100

Греческий салат со свежими овощами, оливками и сыром "Фета" 1\100

### **ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА**

Домашний мясной пирог с луком и картофелем, предлагается с грибным соусом 1\100

### **ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО**

Лосось, запеченный в собственном соку с белым вином и оливковым маслом, подается с белым рыбным соусом с добавлением каперсов и эстрагона, дополняется овощами, приготовленными на пару 1\250

Свинная отбивная, запеченная с итальянскими томатами и сыром, подается со сливочно-горчичным соусом и картофелем по-деревенски 1\250

### **ДЕСЕРТ**

Фруктовая ваза 1\150

### **НАПИТКИ**

Минеральная вода «Святой источник» 330 мл б/г

Морс клюквенный 500 мл

Чай черный или зеленый (сахар, лимон) 150 мл

Кофе заварной (сахар, сливки) 150 мл

### **ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА**

Багет французский 1\100

Багет со злаками 1\100

Масло 1\10