

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 4750 РУБ.

# ПРИВЕТСТВЕННЫЙ ФУРШЕТ

Тар-тар из нерки на пшеничном Бриош (1/35) Канапе из сыровяленой оленины со сливочным сыром и хреном (1/25)

### ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

**Рыбное ассорти** (1/100)

(калининградский угорь горячего копчения, рулеты из нерки со сливочным сыром филе палтуса холодного копчения, миноги в пряном маринаде)

#### Фирменное мясное ассорти (1/100)

(рулет из цыпленка с паприкой, домашняя буженина, оленина сыровяленая, заливные телячьи язычки)

Домашнее сало с чесноком и ржаными гренками (1/30/50) Холодец из лося и кабана, подается с хреном и горчицей (1/75) Русский разносол (1/150)

(малосольные и соленые огурцы, соленые грибы из домашних погребов, квашенная капуста, маринованные баклажаны и чеснок)

Свежие овощи и зелень (1/100)

Сельдь собственного посола (1/30/50)

с ароматным картофелем и маринованным крымским луком

#### САЛАТЫ

Зеленый салат с ростбифом из лося (1/80) Салат с кабаном и грибами (1/80) Салат с кальмарами (1/80)

### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА (на выбор)

Кулебяка с рыбой или с мясом косули (1/130)

## ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Ассорти из дичи (1/150/150/150)

котлетка из кабана; котлетка из медведя; котлетка из лося (подается с жареным картофелем и перечным соусом)

#### ВЫПЕЧКА

**Хлебная корзинка** (1/50)

(горячие булочки собственного приготовления)

#### НАПИТКИ

Морс клюквенный с мятой (1/200)

Приятного аппетита