



Банкетное меню 2490 руб.

*действует с 1 декабря 2018 года

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

Фирменное мясное ассорти (1/80)

- рулет из цыпленка с паприкой
- домашняя буженина
- колбаса из медведя в черносливе
- острое сало
- заливные язычки оленя

Холодец из лося и кабана, подается с хреном и горчицей (1/75)

Селедка с горячим картофелем «шато» (1/30/50)

Рулеты из лосося с сыром Филадельфия (1/35)

Соленья и маринады (1/150)

(малосольные и соленые огурцы, грибочки соленые,
квашенная капуста, маринованные баклажаны и чеснок)

Свежие овощи и зелень (1/100)

Салат оливье с мясом цыпленка (1/80)

Сельдь под шубой (1/80)

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (на выбор)

Маринованная в красном вине и луке свиная шея (1/120/150/50)

приготовленная на гриле с жареным картофелем

Куриный окорок, фаршированный лесными грибами (1/120/150/50)

(подается с картофельным пюре)

Филе морского окуня с гриля с миксом риса (1/120/150/30)

ВЫПЕЧКА

Хлебная корзинка (1/50)

(горячие булочки собственного приготовления)



НАПИТКИ

Морс клюквенный с мяты (1/200)

Шеф-повар рекомендует добавить Шоу-блюдо:

МОЛОЧНЫЙ ПОРОСЕНОК

фаршированный белыми грибами и гречкой