



## Меню на одного гостя стоимостью 1199 рублей.

*В стоимость меню включено: аренда зала, акустическая система, обслуживание официантами, расстановка мебели и накрытие текстилем, посуда для напитков заказчика, приём и охлаждение напитков заказчика.*

## В подарок Домашний Вишнёвый Лимонад и Клюквенный Морс на Всю

Филе сельди слабой соли с красным сладким луком, с оливковым маслом в окружении картошечки "шато"

1/35/25

Филе курочки запеченное, маринованное в винно-медовом маринаде, обжаренное с пряными травами, подается с медовыми дольками яблок

1/30/25

Карбонат варено-копченый с зеленью овощами

1/30/25

Копченая колбаска с томатами черри и зеленью

1/25/25

Тонкие слайсы ветчины, фаршированные, пикантным сырным муссом

1/35

Классический салат оливье с ароматной ветчинкой из мяса индейки

1/100

Салат из крабового мяса с яйцами и картофелем, хрустящим малосольным огурчиком заправлен сливочным майонезом, украшен лаймом и зеленью

1/100

Овощное ассорти

1/75

Хлебная корзинка

1/60

**ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (Гостю полагается одна порция)**

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

**ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ**

(Кофе или Чай)

Пакетированный чай «ГРИНФИЛД» черный, зеленый, сахар лимон 1/180

Заварной кофе сливки, сахар 1/150



## Меню на одного гостя стоимостью 1400 рублей.

В стоимость меню включено: аренда зала, акустическая система, обслуживание официантами, расстановка мебели и накрытие текстилем, посуда для напитков заказчика, приём и охлаждение напитков заказчика.

**В подарок Домашний Вишнёвый Лимонад и Клюквенный Морс на Всю**

Жемчужная спинка слабосоленой семги собственного посола , подается с лимоном и оливками 1/30/25
Рольмопс из сельди слабой соли с маринованными овощами, красным сладким луком, с оливковым маслом в окружении картошечки "шато" 1/35/25
Филе индейки, маринованное в винно-медовом маринаде, обжаренное с пряными травами, подается с медовыми дольками яблок 1/30/25
Маринованный в травах и зерновой горчице, запеченный свиной окорок с зеленью 1/30/25
Тонкие слайсы ветчины , фаршированные, свежими томатами, грецким орехом и ароматным миксом из кинзы и базилика 1/35
Салат из свиного окорока и индейки с жареными овощами заправлен крем - соусом 1/75
Салат из филе горбуши, припущенного в белом вине с жареными шампиньонами, луком пореем, перепелиными яйцами и сыром, заправлен сливочным майонезом, украшен лаймом и зеленью 1/75
Соленья 1/50
Овощное ассорти 1/75
<b>ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (Гостю полагается одна порция)</b>
Свиная отбивная, запеченная с итальянскими томатами и сыром, подается со сливочно-горчичным соусом и картофелем по-деревенски 1/250
Хлебная корзинка 1/60
<b>ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ (Кофе или Чай )</b>
Пакетированный чай «ГРИНФИЛД» черный, зеленый, сахар лимон 1/180
Заварной кофе сливки ,сахар 1/150



## Меню на одного гостя стоимостью 1800 рублей.

В стоимость меню включено: аренда зала, акустическая система, обслуживание официантами, расстановка мебели и накрытие текстилем, посуда для напитков заказчика, приём и охлаждение напитков заказчика.

**В подарок Домашний Вишнёвый Лимонад и Клюквенный Морс на Всю**

Наименование	Выход
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>	
Розочка из форели холодного копчения, декорируется лаймом, маслинами и веточкой зелени.	1/30/1
Рулетик из сельди слабой соли с красным сладким луком, с оливковым маслом в окружении картошечки "шато".	1/30/50/1
Рулетик из нежной курочки с омлетом и жареными грибами	1/35/15
Розочка из сыровяленой ветчины с кусочком сочной груши на листе салата	1/30/5
Пряный окорок, запеченный с тимьяном и дижонской горчицей, подается в ожерелье из свежих овощей	1/30/25
Ассорти из свежих крупно нарезанных овощей и садовой зеленью на листьях зеленого салата	1/60/1
Соленья и маринады (квашеная капуста, хрустящий соленый огурчик, помидорчики, черемша и острый перчик )	1/50/1
<b>САЛАТЫ</b>	
Салат из обжаренного куриного филе, салата «Айсберг», томатов черри, заправки «Цезарь»	1/75/1
Салат из буженины, жаренных грибов, соленого огурчика, отварного картофеля и сливочного майонеза	1/75/1
<b>ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА</b>	
Аппетитный жульен из копченостей в домашнем блинчике	1/75/1
<b>ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор (гостю полагается одна порция)</b>	
Маринованная свиная шейка в дижонской горчице и запеченная с прованскими травами. Подается с соусом из белых грибов, картофель по-деревенски	1/250
Рулет из индейки с муссом из цыпленка и белых грибов, запеченный под соусом «жульен» , картофель по-деревенски	1/250
<b>ВЕС МЕНЮ</b>	<b>1350гр</b>
<b>НАПИТКИ И ДЕСЕРТЫ</b>	
Фруктовая композиция	1/150
Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	150 мл
Кофе заварной (сахар, сливки)	150 мл
Хлебная корзина	60