

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

БУЖЕНИНА ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

– МАРИНОВАННАЯ В ЧЕСНОКЕ И ПРЯНЫХ ТРАВАХ,
ПОДАЕТСЯ С ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ И ХРЕНОМ
В ТАРТАЛЕТКАХ – 50 Г



МЯСНОЕ АССОРТИ ЕВРОПЕЙСКОЕ

– ПИКАНТНЫЕ КОЛБАСКИ САЛЯМИ, КОПЧЕНЫЙ СВИНОЙ ОКороК И ФИЛЕ
СВИНИНЫ, ЗАПЕЧЕННОЕ В СПЕЦИЯХ И ПРЯНОСТЯХ – 50 Г

ПАТЕ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

– ПОДАЕТСЯ НА ДОМАШНИХ ТОСТАХ С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ – 50 Г

КАНАПЕ С ИНДЕЙКОЙ И ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ – 50 Г

– ПОДАЕТСЯ С БРУСНИЧНЫМ ДЖЕМОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

САЛАТЫ

ЦЕЗАРЬ

– ХРУСТЯЩЕЕ ФИЛЕ ЦЫПЛЕНКА, С ЛИСТЬЯМИ ОТБОРНОГО САЛАТА,
ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ, ТОМАТАМИ ЧЕРРИ И СЫРОМ ПАРМИДЖАНО В
КЛАССИЧЕСКОМ СОУСЕ – 70 Г

КЛАССИЧЕСКИЙ ОЛИВЬЕ С НЕЖНОЙ ТЕЛЯТИНОЙ

– ОТВАРНАЯ ТЕЛЯТИНА, ОТВАРНЫЕ ОВОЩИ, КУРИНОЕ ЯЙЦО, ЗЕЛЕНЬ
ГОРОШЕК И МАЛОСОЛЬНЫЙ ОГУРЧИК – 80 Г

КАПРЕЗЕ

– СЛАДКИЕ ТОМАТЫ, МЯГКИЙ СЫР МОЦАРЕЛЛА, СОУС ПЕСТО, ОЛИВКОВОЕ
МАСЛО ПЕРВОГО ОТЖИМА И УКСУС «БАЛЬЗАМИКО» – 70 Г

ОВОЩИ ЗЕЛЕНЬ РАЗНОСОЛЫ

ОВОЩНОЕ ПЛАТО И АССОРТИ ЗЕЛЕНИ – 70 Г

АССОРТИ ДОМАШНИХ СОЛЕНИЙ – 80 Г



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЖУЛЬЕН С МЯСОМ ЦЫПЛЕНКА, ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ, В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ
ПОД СЫРНОЙ КОРОЧКОЙ – 150 Г

ИЛИ

ТЕПЛЫЙ КРУАССАН С ВЕТЧИНОЙ, СЫРОМ И САЛАТНЫМ ЛИСТОМ – 150 Г

ГОРЯЧЕЕ

АССОРТИ ШАШЛЫКОВ (шашлык из свиной шеи, шашлык из куриного
бедрца и люля-кебаб) – 150 Г

ИЛИ

СТЕЙК ИЗ ФОРЕЛИ – 150 Г

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ – 100 Г

ИЛИ

ОВОЩНОЕ СОТЭ – 100 Г

СОУСЫ

сацебели

тартар

АССОРТИ ФРУКТОВ

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

НАПИТКИ

чай – 150 МЛ

кофе – 150 МЛ

В СТОИМОСТЬ ВКЛЮЧЕНО:
МЕНЕДЖМЕНТ МЕРОПРИЯТИЯ
МЕНЮ НА 1 ПЕРСОНУ
КЛИНИНГ

ВЫХОД НАПИТКОВ на 1 ПЕРСОНУ - 300 МЛ
ВЫХОД БЛЮД на 1 ПЕРСОНУ - 1000 Г

