

# Банкетное меню

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	Цена (руб)	Порций	Сумма (руб)
<b>Мясная тарелка</b> (Буженина собственного приготовления, язык говяжий, зелень) 100/50/30	250-00	4	1000
<b>Сырная тарелка</b> (кдыкыч х/к, сёмга с/с, соус-хрен, оливки, лимон, зелень) 120/30/10	200-00	2	400
<b>Рыбная тарелка</b> (кдыкыч х/к, сёмга с/с, соус-хрен, оливки, лимон, зелень) 120/30/10	250-00	4	1000
<b>«Русские суши»</b> (блинчики с лососем с/с, овощи, сметана, красная икра) 190/20/10	200-00	3	600
<b>Соленья</b>	200-00	2	400

## САЛАТЫ

<b>Столичный</b> (картофель, марин. огурец, яйцо, отварная курица, морковь, майонез) 150/15	170-00	7	1190
<b>Царский</b> (картофель, кдыкыч х/к, сыр, огурцы свежие, лук порей, майонез) 160/30	200-00	7	1400
<b>Сытый Лесник</b> (картофель, жареные шампиньоны, жареный лук, ветчина, сыр, майонез) 150/25	180-00	7	1260

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР

<b>Стейк из говядины</b> (говяжья вырезка, соус «Барбекю») 180/50		10	
<b>Лосось гриль</b> (со сливочно-шпинатным соусом) 160/70		10	
<b>Свинина по-французски</b> (запеченая с грибами, сыром) 200	400-00	10	4000
<b>Медальоны из свиной вырезки в беконе</b> (со сливочным соусом) 180/50		10	
<b>Медальоны из говяжьей вырезки в беконе</b> (со сливочным соусом) 180/50		10	

## ГАРНИРЫ НА ВЫБОР

<b>Картофель по-домашнему</b> 150			
<b>Ризотто из риса с грибами</b> 150	100-00	10	1000
<b>Аренда, обслуживание</b>			1750

Итого на 10 персон - 14000 рублей