***МЕНЮ БАНКЕТА НА ТЕПЛОХОДЕ 2000 рублей***

***ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ***

*Филе сельди с маринованным красным луком и горчичной заправкой, предлагается с отварной картошкой и укропом 1/100*

*Мясное традиционное ассорти со шпигованной бужениной, жаренной куриной грудкой и колбасой твердого копчения 1/80*

*Карпаччо из куриной грудки, грилированного ананаса и подпеченных перцев с экзотической заправкой 1/40*

*Рулетик из баклажана с помидором, чесноком и укропом 1/25*

*Сырное ассорти из двух видов фермерских сыров 1/50*

*Ассорти из свежих овощей 1/50*

*Огурцы малосольные 1/25*

***САЛАТЫ***

*Рыбный домашний салат с балтийской треской, готовиться со свежими огурцами и майонезом 1/100*

*Традиционный салат "Оливье", готовится с докторской колбасой и зеленым горошком 1/100*

*Греческий салат, готовится со свежими овощами, сыром фета и черными оливками 1/100*

***ГОРЯЧИЕ БЛЮДА*** *(на выбор)*

*Треска жаренная с хрустящей корочкой, с соусом из сливок и соленых огурцов с жареными овощами 1/250*

*Куриная грудка, приготовленная на сливочном масле с розмарином, подается с соусом из сыра горгонзола и сливок, сервируется с отварным картофелем 1/250*

***ХЛЕБ***

*Хлебная корзина 1/100*

***НАПИТКИ*** *(на выбор)*

*Кофе заварной 150 мл*

*Чай черный или зеленый 150 мл*

*Выход блюд (грамм): 1020 грамм (без напитков)*