***МЕНЮ БАНКЕТА НА ТЕПЛОХОДЕ 3150 рублей***

***ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ***

*Филе лосося, маринованного с добавлением хрена и укропа, предлагается с соусом из щучьей икры и ассорти зеленых салатов 1/80*

*Мясное блюдо из трех видов деликатесов, предлагается с хреном (буженина, язык говяжий отварной, терин из курицы с черносливом) 1/80*

*Пармская ветчина с ломтиками дыни, дополняется ананасовым мармеладом и сырным шариком с оливкой 1/40*

*Помидоры с сыром моцарелла и домашним "Песто" 1/60*

*Овощи по-средиземноморски, выдержанные в медовом маринаде с красным винным уксусом и чабрецом 1/30*

*Сырная тарелка с грушевым вареньем, фруктами и медовой коврижкой 1/50*

*Гигантские оливки 1/25*

***САЛАТЫ***

*Салат с судаком горячего копчения, отварными овощами и жареными шампиньонами, подается с красной икрой 1/100*

*Мясной салат с запеченной говяжьей вырезкой, бочковыми огурцами и домашним майонезом 1/100*

*Зеленый микс-салат с мягким козьим сыром, фруктами и малиновой заправкой 1/100*

***ГОРЯЧИЕ БЛЮДА*** *(на выбор)*

*Филе запеченного лосося, с соусом из белого вина и сливок, подается с цукини, приготовленными на гриле 1/250*

*Утиная ножка, приготовленная в собственном соку, подается с соусом из кленового сиропа и деми глясса с картофельными драниками 1/250*

***ХЛЕБ***

*Хлебная корзина 1/100*

***НАПИТКИ*** *(на выбор)*

*Кофе заварной 150 мл*

*Чай черный или зеленый 150 мл*

*Выход блюд (грамм): 1015 грамм (без напитков)*