

Стоимость меню, включая доставку в пределах КАД, сервировку, работу официантов из расчета шести часов проведения мероприятия, пробковый сбор не взимается, посуда под напитки заказчика предоставляется бесплатно на 1 персону МЕНЮ.

Стоимость меню на 1 персону **1800 рублей №3**

Наименование	Выход
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>	
Розочка из форели слабой соли, декорируется лаймом, маслинами	1/30/20
Закуска из рубленной сельди и авокадо и яйца ,подаётся на ржаном тосте,декорируется красной икрой и долькой лимона.	1/30/25
Пикантная грудинка с зеленью и горчицей	1/35/10
Запеченая нежная куриная грудка ,с зеленью и овощами	1/35/20
Пряный свиной окорок ,подаётся с оливками и горчицей	1/30/25
Коллекция рулетиков из ветчины с муссами из сыра,грибов,копченого цыпленка.	1/60
Соленья из бочонка (квашеная капуста, хрустящий соленый огурчик, помидорчики, черемша и острый перчик )	1/80
Ассорти из свежих крупно нарезанных овощей и садовой зеленью	1/95
<b>САЛАТЫ</b>	
Салат "Гавайский" из курицы, свежего ананаса ,пекинской капусты с соусом "Карри"	1/100
Салат "Мясной" изпряного окорока, соленого огурчика, отварного картофеля и сливочного майонеза.	1/100
<b>ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор (гостю полагается одна порция)</b>	
Руллет «Шопский» ( Рулет из свинины с пикантным сыром , подается с овощным гарниром и грибным соусом)	1/140/120/30
Куриное филе по-французски (куриное филе, обернутое в бекон, панированное в кунжуте, подается с медово-горчичным соусом на картофельных дольках)	1/140/120/30
<b>ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА</b>	
Свежеиспеченные булочки с маком и кунжутом ,ржаной хлеб	80
<b>ФРУКТЫ</b>	
Корзина сезонных фруктов	1/150
<b>ВЕС МЕНЮ</b>	1215гр
<b>НАПИТКИ</b>	
Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	150 мл
Кофе заварной (сахар, сливки)	150 мл