

МЕНЮ НОВОГОДНЕГО БАНКЕТА

Холодные закуски

- ❖ Икра красная/масло 25/15 г.
- ❖ Рыбная мозаика 60/15/15 г.
(сёмга с/с, масляная, горбуша копчёная, масло, лимон)
- ❖ Мясная тарелка 1/75 г.
(язык, галантин, бастурма)
- ❖ Сырная тарелка 1/75 г.
(брынза, нити копчёные, сулугуни)
- ❖ Грибочки маринованные с зелёным луком и брусникой 1/70 г.
- ❖ Салат «Деликатесный» 1/160 г.
(картофель, огурцы солёные, яйцо, креветки, икра деликатесная, майонез)
- ❖ Студень мясной 1/100 г.
- ❖ Паштет из говяжьей печени в слойке 1/110 г.
- ❖ Баклажаны с орехами 1/80 г.
- ❖ Зелёная тарелка 250 г.
(огурцы, помидоры, перец болгарский, зелень)
- ❖ «Домашний погребок» 150 г.
(маринованные огурцы и помидоры, капуста по-грузински)
- ❖ Фасоль по-грузински 1/110 г.
- ❖ Маслины, оливки 50 г.
- ❖ Лимон с сахаром 40/10 г.
- ❖ Хлеб 500 г.
- ❖ Кетчуп 30 г.
- ❖ Горчица столовая 20 г.

Горячие блюда

- ❖ Филе-Миньон с жареным картофелем 125/100 г.
- ❖ Сёмга в сливочно-икорном соусе 100/50 г.

Десерты

- ❖ Фруктовая корзина 250 г.
- ❖ Рулет бисквитный 80 г.

Безалкогольные напитки

- ❖ Сок 0,5 л.
- ❖ Ледяная жемчужина 0,5 л.
- ❖ Минеральная вода 0,5 л.
- ❖ Чай с лимоном 200 мл.
- ❖ Кофе 200 мл.