

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

# ЭЛИТ № 1

1 500 Р НА ЧЕЛОВЕКА (1510 Г)

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

ВЫХОД В ГР.

Ассорти из малосольных огурчиков, помидор, перца и квашеной капусты . . . . .	70
Мясное ассорти из запеченной буженины, мясного рулета, слайсов говяжьего языка и сырокопченых колбас с острым хреном и зеленью . . . . .	80
Ассорти из свежих овощей с зеленью и брынзой . . . . .	70
Закуска из баклажанов с сырно-ореховой начинкой . . . . .	70
Блинные рулетики из слабосоленой форели со сливочным сыром на огурце . . . . .	70
Порционный зеленый салат с пармезаном и куриной грудкой на гриле. . . . .	180
Салат Купеческий с языком, бужениной, болгарским перцем и фирменным соусом . . . . .	100
Салат Фьюжн с обжаренными шампиньонами, куриным филе и яичными блинчиками . . . . .	100
Пикантный салат со слабосоленой семгой, картофелем, зеленью и нежным соусом . . . . .	100

### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Мини-шашлычки из куриной грудки в прованских травах с овощами на гриле . . . . .	150
--	-----

### ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Сочный стейк из свиной шеи со сливочно-перечным соусом и овощами на гриле . . . . .	300
---	-----

### ДЕСЕРТЫ

Фруктовое ассорти из яблок, груш, киви, мандаринов и винограда, украшенное физалисом и ванильной пудрой . . . . .	150
---	-----

### ВЫПЕЧКА

Хлеб ржаной и пшеничный . . . . .	70
-----------------------------------	----

-кейтеринг  
- since 2009 -

