



Барбекью

Вариант 3

Стоимость на одну персону: 1500 руб. Общий выход блюд: 1345 гр.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Итого (гр.)

Овощное ассорти (свежие помидоры, огурцы, болгарский перец, редис) со свежей зеленью и брынзой.....	60
Мясное ассорти из запеченной шейки, говяжьего языка, буженины и сырокопченых колбас с хреном и зеленью.....	60
Закуска по-деревенски (сало, сельдь, картофель, малосольные огурцы, красный лук).....	50
Рулетики из семги со сливочным сыром и икрой лосося.....	40
Жареный сыр Халуми на гриле	35
Грузди в сметане с луком.....	40
Ассорти из солений (квашеная капуста, малосольные огурцы, соленые помидоры и перцы).....	50
Ассорти из свежих фруктов, украшенное физалисом и мятой.....	80

ВЫПЕЧКА

Ассорти фуршетных пирожков в корзинках (слоеные пирожки с капустой и яйцом\дрожжевые пирожки с курицей и грибами в сливках, дрожжевые пирожки с мясом).....	70
---	----

САЛАТЫ

Салат Цезарь с курицей на гриле, салатом Айсберг, помидорами черри и пармезаном.....	100
Салат Будапештский с ростбифом, салатным миксом и овощами вок.....	100

БАРБЕКЬЮ МЕНЮ

Ассорти мясное на гриле (купаты куриные собственного производства, шашлык из курицы, шашлык из свинины, люля-кебаб, морковь по-корейски, маринованный лук, томатный соус с зеленью).....	300
Овощи на гриле (болгарский перец, цукини, баклажаны, шампиньоны).....	80