РОМАНОВ ЛЕС
ЭКООТЕЛЬ

Банкетное предложение №1

Стоимость банкетного предложения №1 — 3000 ₽

Наименование	Выход	Подача	Количество порции на человека
Карпачо из семги с лимоном и зеленью *Семга слабосоленая, лимон, зелень*	*100/30/2*	*общая*	0,5
Мясное ассорти *Холодные мясные яства из буженины, ростбифа, отварного говяжьего язычка и сырокопчёной колбасы. Подается с острой горчицей и хреном*	*160/30*	*общая*	0,25
Рулетики из языка *Классическая старорусская закуска из отварного говяжьего языка, корнишонов, натертого сыра, чеснока, майонеза, горчицы и хрена*	*220*	*общая*	0,25
Сырное плато *Благородные сыры: дор блю, чеддер, камамбер и твердый козий сыр шеврет*	*160/150/40*	*общая*	0,25
Роллы из баклажан *Баклажанные витки с греческим сыром фета, свежими томатами и грецкими орехами*	*220*	*общая*	0,25
Домашние соленья *Капуста квашенная, огурцы соленые, помидоры маринованные*	*300/10*	*общая*	0.25
Овощной букет *Сочные томаты, огурчики, сладкий перец, стебель сельдерея, редис, красный лук, морковь, гигантские маслины, оливки и кедровые орехи*	*330*	*общая*	0.25
Фруктовый сад *Ананас, киви, груша, яблоко, виноград, апельсин, карамболь, физалис*	*850*	*общая*	0.25
Салат с копченым сулугуни и курицей *Листья салата с копченым сыром сулугуни и куриным филе под заправкой «Цезарь»*	*250*	*общая*	0,3
Оливье с раковыми шейками *Классический салат оливье под майонезной заправкой*	*215/1*	*общая*	0,3
Биф-салат с трюфельной заправкой *Листья салата с печеным перцем и английским ростбифом под трюфельной заправкой*	*160*	*инд.*	1

Филе сибаса на печёном баклажане с лесными грибами *Обжаренное с белыми грибами филе сибаса.* *Подается на запечённом баклажане.*	*120/130/30*	*на выбор*	0.5
Стейк Турнедо *Говяжья вырезка с запеченными цукини, баклажанами и болгарским перцем*	*230/40*	*на выбор*	0.5
Морс клюквенный	*1000*		0.25
Сок в ассортименте	*1000*		0.25
Хлебная корзина домашняя	*120/20*		0.5
Вино красное сухое	*150*		1
Вино белое сухое	*150*		1
Водка	*100*		1