

## ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

(В СТОЛ)

### РЫБНЫЕ БЛЮДА



- Нежный судак в кляре
- Профитроли из тунца
- Рулет из судака и брокколи

## МЯСНЫЕ БЛЮДА



- Буженина
- Пармская ветчина
- Утиная копченая грудка
- Курица Су-вид
- Аджика
- Зелень

### АССОРТИ ЗАКУСОК



- Рулетики из баклажанов с нежным кремом и грецким орехом
- Рулетики из ветчины с сырной начинкой и легкой ноткой чеснока
- Грудинка в сырной панировке

## ОВОЩНЫЕ БЛЮДА



- Огурцы маринованные
- Морковь по-корейски
- Баклажаны острые
- Черри маринованные
- Маслины
- Зелень



#### САЛАТЫ



«Сельдь под шубой»

«Оливье» из двух видов мяса с перепелиным яйцом

Салат с курицей и грибами, подается с картофелем пай

Салат с бужениной и опятами

ДЕСЕРТ

Торт «Наполеон» (порционно)

#### ГОРЯЧЕЕ



Рулет из буженины с овощами, сливочным соусом и картофельными крокетами

# ПРОЧЕЕ

Фрукты (мандарины, виноград, груша)

> Хлеб (белый, чёрный)

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ



Морс клюквенный (0,5 л на одну персону)

Вода с лимоном (0,5 л на одну персону)

> Чай (чёрный, зелёный)

## АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ



Игристое вино (0,250 л на одну персону)

Вино красное/белое (0.35 л на одну персону)

#### или

Водка (0,25 л на одну персону)



#### ПРИМЕЧАНИЕ:

- все блюда, представленные в предложениях собственного приготовления: выход холодных закусок и салатов составляет 0,95 кг на одну персону;
- выход горячего блюда и закуски на одну персону составляет 0,4 кг на одну персону:
- алкогольные напитки можно приносить с собой.