

**Предложение от ресторана «Смольнинский»  
на проведение банкета  
3800 рублей на 1 персону**

**Сервировка:**

*Хлебная корзина со сливочным маслом 40/40/10 г.*

*Ассорти сдобных пирожков 40/40/40 г.*

*Соуса (хрен, горчица) 30/30 г.*

**Рыбные закуски:**

*Лосось шеф-посола с апельсиновой цедрой и тонким ароматом прованских трав на листьях салата с лимоном 40 г.*

*Угорь в карамельном соусе на ломтике ананаса 40 г.*

*Шигровые креветки обжаренные с тимьяном и розмарином 40 г.*

*Сельдь атлантическая с крымским луком и теплым картофелем Шато с маслом и зеленью 50/50 г.*

**Мясные закуски:**

*Буженина запеченная с чесноком в медово-горчицной корочке 40 г.*

*Язык говяжий разварной с маринованными огурчиками 40 г.*

*Ростбиф маринованный с овощами и итальянскими травами с добавлением сухого красного вина 40 г.*

**Овощные закуски и салаты:**

*Ассорти свежих овощей с соусом «Блю-чиз» 100 г.*

*(огурцы, томаты, паприка)*

*Ролл из цукини с козьим сыром и печеной паприкой 40 г.*

*Баклажаны гриль с грецким орехом, зеленью и острым сыром 40 г.*

*Классический салат «Оливье» с томатами черри 100 г.*

*Микс-салат с копченой утиной грудкой в горчично-цитрусовой заливке 75 г. – порционно*

**Горячая закуска:**

*Кокиль из креветок под сырной корочкой 75 г.*

**Горячее основное блюдо на выбор:**

*Медальоны из свинины с картофелем Айдахо и соусом «Рэд Вайн» 150/100/30 г.*

*Стейк из лосося в медовой корочке с овощным жульеном и сливочно-чесночным соусом 150/100/30 г.*

**Напитки:**

*Минеральная вода 500 мл.*

*Морс клюквенный 300 мл.*

*Чай / Кофе*

*Сахар, молоко, сливки, лимон*