

**Предложение от ресторана «Смольнинский»
на проведение банкета
3400 рублей на 1 персону**

Сервировка:

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

Ассорти сдобных пирожков 40/40 г.

Соуса (хрен, горчица) 30/30 г.

Рыбные закуски:

Лосось Шеф-посола с итальянскими маслинами и долькой лимона 40 г.

Заливное из судака на листьях Фрилис 50 г.

Шурнедо из лосося, трески и судака 40 г.

Сельдь «Матъе» с крымским луком и картофелем шато с вологодским маслом и укропом 50/50 г.

Мясные закуски:

Бараний окорок запеченный с тимьяном и розмарином гарнированный маринованными овощами 40 г.

Рулет из пулярки с черносливом и курагой на салате фрессе и томатами черри 40 г.

Язык говяжий «По-Купечески» с куриной печенью 40 г.

Овощные закуски и салаты:

Ассорти свежих овощей с соусом Блю-Чиз 100 г.

Кабачки гриль с козьим сыром и печеной паприкой 40 г.

Салат «Цезарь» с курой и сухариками 125 г.

Микс-салат с креветками и оливковым маслом 75 г. – порционно

Горячая закуска:

Котлетка из утки с клюквенным соусом и печеным яблоком 75/30 г.

Горячее основное блюдо на выбор:

Свинина «Граф Орлов» с картофелем «По-Домашнему» и соусом из белых грибов 150/100/30 г.

Филе судака обжаренное с апельсиновой цедрой гарнированное рисом «Микс»,

лимоном и соусом Пар-Пар 150/100/30 г.

Напитки:

Морс клюквенный 300 мл.

Минеральная вода 500 мл.

Чай / Кофе

Сахар, молоко, сливки, лимон