



**Банкет №2**  
**Закуски на Вашем столе**

**Ассорти сыров с фруктами и медом**  
(15/15/30/10)

**Мясное плато**  
*Палитра копченых и сыровяленых мясных деликатесов подается со сладкой дыней.*  
(10/10/20/20)

**Карпаччо из лосося, с кнелями из сливочного сыра**  
(120)

**1 курс**  
**Подача порционная**  
**Микс салат с теплым сыром Бри**  
(170)

**2 курс**  
**Горячая закуска:**

**Печеный баклажан со сливочным сыром и пеной из розовых томатов**  
(200)

**Комплимент от Шеф-повара**

**3 курс**  
**Горячее блюдо на Ваш выбор:**

**Судак с овощным рататюем**  
(270 )

**или**

**Свиной бок с муссом из куриной печени, бисквитом и соусом из кедровых орехов**  
(230)

**Хлебная корзина**

*Подается с маслом*

(80/40)

**Чай или кофе(на выбор)**  
(200)

**Морс ягодный**  
(500)

**Стоимость банкетного меню:**  
**из расчета 2800 рублей на одну персону.**  
*/цена указана без учета сервисного сбора 10% от стоимости банкета/*