



Банкетное меню

1 Вариант 1500 р.

Холодные закуски:

Мясное ассорти..... 100 гр.
Овощная нарезка..... 100 гр.
Пражская закуска..... 100 гр.
Домашние соленья..... 100 гр.
Рыбный дуэт..... 60 гр.
Фруктовая тарелка..... 100 гр.

Салат:

“Цезарь с курицей” 220 гр.

Горячее:

“Праздник пивовара”

Свиная корейка, томленная в пиве с добавлением овощей, меда и специй. Гарнируется мягким картофелем “по-домашнему” под пивным соусом, 420 гр.

+ Хлебная корзинка

2 Вариант 2000 р.

Холодные закуски:

Мясное ассорти..... 100 гр.
Овощная нарезка..... 100 гр.
Пражская закуска..... 100 гр.
Домашние соленья..... 100 гр.
Рыбный дуэт..... 60 гр.
Фруктовая тарелка..... 100 гр.

Салат:

“Биф салат” 190 гр.

Горячее:

“Брненские медальоны”

Свиная вырезка, запеченая в беконе. Гарнируется печеным картофелем под сливочно-грибным соусом, 370 гр.

“Филе трески”

Маринованное в белом вине и обжаренное в хрустящей корочке филе трески, пюре из цветной капусты, соус “Шампань”, 350 гр.

+ Хлебная корзинка

3 Вариант 2400 р.

Холодные закуски:

Мясное ассорти..... 100 гр.
Овощная нарезка..... 100 гр.
Пражская закуска..... 100 гр.
Домашние соленья..... 100 гр.
Рыбный дуэт..... 60 гр.
Фруктовая тарелка..... 100 гр.

Салат:

“Стейк салат” 230 гр.

Горячее:

“Штила дама”

Сочное филе индейки “Sous Vide”, обжаренное на гриле. Гарнируется овощами гриль и сливочно-горчичным соусом, 430 гр.

“Дорада”

Обжаренная на гриле дорада, гарнируется свежим овощным салатом, 380 гр.

+ Хлебная корзинка