

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

2000 ₺ / ПЕРСОНА

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (В СТОЛ):

Рулетики из баклажанов ассорти	60 г
Сельдь с картофелем	100 г
Мясное ассорти	100 г
Свежие овощи	100 г
Сырное плато (сулугуни, домашний сыр, копчёный сулугуни)	100 г
Сезонные фрукты	200 г

САЛАТЫ (В СТОЛ):

Салат с цыплёнком и копчёным сыром	100 г
Оливье с цыплёнком	100 г
Салат с жареными кальмарами и печёным картофелем	100 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (В СТОЛ):

Хачапури по-мегрельски	100 г
------------------------	-------

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР):

Грудка цыплёнка с сыром	240 г
Говяжий язык с морковным булгуром	320 г
Судак терияки с пюре из зелёного горошка	250 г

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА:

Лепёшка по-узбекски	75 г
---------------------	------

1435 г НА ПЕРСОНУ



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

2500 Р / ПЕРСОНА

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (В СТОЛ):

Лосось слабого посола	140 г
Домашние соленья	100 г
Мясное ассорти	100 г
Свежие овощи	100 г
Сырное плато (сулугуни, домашний сыр, копчёный сулугуни)	100 г
Сезонные фрукты	200 г

САЛАТЫ (В СТОЛ):

Салат с креветками, цукини и страчателлой	125 г
Оливье с цыплёнком	100 г
Салат овощной по-грузински	140 г
Сочная курица с баклажаном шахристан	125 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (В СТОЛ):

Хрустящие баклажаны с сыром сулугуни	65 г
Хачапури по-мегрельски	100 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР):

Шашлык из бедра цыплёнка со свежими овощами	380 г
Шашлык из свинины со свежими овощами	370 г
Кальмары терияки с овощным рататюем	250 г

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА:

Лепёшка по-узбекски	75 г
---------------------	------

1770 г НА ПЕРСОНУ