

# Банкет в отеле G9

Стоимость 4200 руб. на 1 персону



## Холодные закуски

### Мясная тарелка

(ростбиф, рулет куриный с черносливом, свиная шея в медово-горчичном маринаде, терпкий хрен)

0,04/0,06/0,04/0,02

### Филе атлантической сельди с картофелем и сладким луком

(филе сельди, картофель, лук, укроп)

0,050/0,025/0,015

### Ролл из малосоляного лосося со сливочным сыром

(лосось с/с, сливочный сыр, листья салата, зелень)

0,026/0,007/0,004

### Инвольтини из кабачка

(кабачок, вяленые томаты, сыр рокфорини, фриллис)

0,03

### Инвольтини из баклажана

(баклажан, томаты, перец болгарский, песто, пармезан, фриллис)

0,04

## Салаты

### Салат Оливье с филе цыплёнка и перепелиным яйцом

(картофель, морковь, филе цыплёнка, горошек консервированный, огурец маринованный, огурец свежий, яйцо перепелиное, майонез, черри, зелень)

0,1

### Цезарь с креветками

(листья салата, черри, креветки, чиабатта, соус цезарь, пармезан)

0,1

### Тёплый салат с телятиной и грецким орехом

(ростбиф из телятины, баклажан гриль, перец гриль, огурец свежий, сыр фета, грецкий орех)

0,1



### **Горячая закуска**

Жареный камамбер с клюквенно-брусничным соусом

0,080/0,040

### **Горячее блюдо на выбор:**

Говяжьи щечки с картофельным пюре

0,15/0,14/,01

Жареное филе судака с киноа и грибным соусом

0,150/0,120/0,030

### **Горячий хлеб**

Хлебная корзинка

(чабатта, пшеничная булочка, гриссини)

0,035/0,024/0,010/0,015

### **Напитки**

Домашний клюквенно-брусничный морс

0,5

