

МЕНЮ для компании из 15 человек (0 руб. вместо 23070 руб.)

Холодные закуски



ДУШЕВНАЯ КОМПАНИЯ675 гр.... 2 порции

Колбаска с/к, селедочка, грибы с луком, сало, деревенская картошечка. Разносолы: помидоры, огурцы, капуста, два соуса



БУЖЕНИНА ПО-БОЯРСКИ150 гр.... 3 порции

Свиной окорок томленный в печи. Подается с хреном



АССОРТИ ИЗ САЛА350 гр.... 3 порции

С гренками и соусами



СЫРНАЯ ТАРЕЛКА250 гр.... 3 порции

Пять видов сыра. Подаётся с ломтиками фруктов, грецкого ореха и меда



АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ400 гр.... 3 порции

Помидоры, перец сладкий, огурцы, редис, зелень



ДЕРЕВЕНСКИЙ ПОГРЕБОК300 гр.... 3 порции

Капуста квашеная, огурцы, помидоры зеленые и красные, чеснок. Подаётся с ядреным лучком и зеленью



СЕЛЕДОЧКА ПО-РУССКИ250 гр.... 3 порции

Подается с деревенской картошечкой и ядреным лучком



ЗАКУСКА НЕЖНОСТЬ.....220 гр.... 3 порции

Паштет из: филе сельди, яйцо, лук репка, масло сливочное, зелень. Подается на гренках

Салат(порционно каждому гостю)



САЛАТ <<СТАРОРУССКИЙ>>100 гр.... 15 порций

Язык говяжий, курица, яйцо, картофель, огурцы соленые, морковь, лук, майонез

Салат(в общих тарелках)



САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ.....210 гр.... 6 порций

Свежие огурец и помидор, перепелиное яйцо, микс - салат, печень трески, фирменная заправка на основе масла

Горячее блюдо(порционно каждому гостю)



СВИНИНА ПО ФРАНЦУЗСКИ240 гр.... 15 порций

Свинина жареная с ананасами, перцем болгарским , запеченная под сырной корочкой.
Подаётся с овощным миксом

Горячее блюдо(в общих тарелках)



ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА600 гр.... 3 порции

Цыпленок маринованный в специях, зажаренный до хрустящей корочки и доведенный до готовности в печи.
Подаётся с соленьями и аджикой

Десерты

Фруктовая тарелка



.....700 гр.... 3 порции