**МЕНЮ БАНКЕТА «СТАНДАРТ» (1 800 рублей)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ассортимент блюд и напитков | подача | кол-во |
| **Холодные закуски** |  |  |
| **Ассорти рыбных деликатесов (**семга слабосоленая, масляная рыба) 120/35 | общая | 1/3 |
| **Канапе с икрой лососевой или лодочка с семгой** | общая | 20 г |
| **Ассорти мясных деликатесов** (филе индейки, запеченное в цветочном меде и дижонской горчице, язык телячий, рулет с белыми грибами и луком порей)150/15 | общая | 1/3 |
| **Ассорти благородных сыров**  (сыр бри, дор-блю, песто, пармезан с сухофруктами, орехами и медом)200/20/20 | общая | 30 г |
| **Ассорти из овощей** (помидоры, огурцы, сладкий перец, редис, сельдерей, зелень)220/10 | общая | 1/5 |
| **Рулеты из баклажанов**180 | общая | 1/5 |
| **Помидоры черри**, фаршированные сливочным сыром 25 | общая | 25 |
| **Салат *(на выбор)*** |  |  |
| **Микс - салат с крамески, чиненными тунцом;**  заправляется оригинальным соусом 180 | индивидуально | 180 |
| **Салат из нежной свинины** с хрустящими баклажанами, микс — салатом и свежими овощами; заправляется пикантным соусом 180 |  | 180 |
| **Горячая закуска** |  |  |
| **Мешочек из слоеного теста с филе птицы с грибами в сливочном соусе** 150 | индивидуально | 150 |
| **Горячее блюдо *(на выбор)*** |  |  |
| **Филе волжского судака в хрустящей корочке на пюре из копченого горошка**120/100/25 | индивидуально | 245 |
| **Сочная свинина, запеченная с лесными грибами** под сливочным соусом; подается с картофелем, запеченным в травах  и с чесноком 185/190 | индивидуально | 375 |
| **Хлеб** черный, белый собственного производства |  | 40 + 30 |
| **Напитки и фрукты** |  |  |
| **Морс клюквенный или облепиховый** |  | 300 мл |
| **Фрукты (ассорти сезонных фруктов)** |  | 100 |

**г. Кострома, ул. Лагерная, дом 38; тел.: (4942) 42-78-11; 42-32-31**

[www](http://www.sf-vl.ru/). hotel-snegurochka.ru; e-mail: metelitsa.kostroma@yandex.ru