



Кейтеринг от ресторана «Тройка»

«ПРАЗДНИЧНОЕ» МЕНЮ

Банкетное меню на **5 персон**

Возможно внесение изменений в меню согласно Вашим предпочтениям

	<i>кол-во</i>	<i>ст-ть за единицу. Руб.</i>	<i>цена</i>
Морс Клюквенный 1,0	3	360	1080
"Хлебная корзина" ореховый с медом, луковый, ржаной с изюмом, зерновой с семенами подсолнечника	1	190	190
Пирог с мясом 1 кг	1	1100	1100
<i>Холодные закуски в стол</i>			
Судак на манер "Гефилте фиш", фаршированный взбитым муссом, лососем и сливками. Оформлен огуречной "чешуей" и зернами красной икры. Сливочный соус "Хрен".	1	4800	4800
Малосольные огурчики 1/200	2	220	440
"Мясная трапеза" Паштет из печени цыпленка, подкопченная буженина, пикантный рулет из мяса пулярки, язык говяжий, утиная грудка 1/290	2	990	1980
Сельдь под шубой. Оригинальная подача традиционного блюда БАНКЕТНОЕ 1/565	2	680	1360
Салат "Оливье" с телячьим языком, копченостями и перепелиным яйцом БАНКЕТНОЕ 1/430	2	570	1140
<i>Горячая закуска в стол</i>			
Лесная перепелка, фаршированная белыми грибами и копченостями 125/70	5	590	2950
<i>Основное горячее</i>			
Котлета на манер "Пожарской" из мяса цыпленка и соусом из сморчков 280/50	5	650	3250
<i>Десерт</i>			
Фирменный десерт булочка «Тройка»	5	95	475
ИТОГО:			18765