

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Холодные закуски (на 4 персоны)

1. Овощной букет
2. Баклажаны с орехом
3. Баклажаны с сыром
4. Лобио зеленое
5. Грибы маринованные
6. Аджаб-сандал
7. Помидоры фарш.сыром
8. Лимон
9. Филе Судака в соусе киндзмари
10. Ассорти мясное по-домашнему
11. Язык отварной с хреном
12. Рулетики «Ля- корня»
13. Русская закуска
14. Сациви из курицы
15. Ассорти сырное
16. Ассорти рыбное
17. Ассорти соленья
18. Салат на выбор
19. Салат на выбор
20. Салат на выбор
21. Маслины-оливки
22. Пхали
23. Лаваш
24. Хлеб

Горячие закуски

1. Хачапури по-мегрельски - на 6 персон
2. Цыпленок Табака/Чкмерули/Чашушули - на 4/6 персон
3. Жульен грибной/курийный/с креветкой

Соуса

1. Ткемали
2. Сацибели
3. Наршараб

Горячие блюда на 7 персон

1. Шашлык из свиной шейки
2. Шашлык баранина антрекот
3. Шашлык из семги
4. Шашлык из курицы
5. Шашлык из телятины
6. Люля из баранины
7. Люля из телятины
8. Шашлык из картофеля с курдюком
9. Шашлык из овощей

Фрукты 250гр на 1 персону

1. (Виноград, груша, яблоко, мандарин, киви)

Напитки

1. Нарзан/Джермук/Саирме - 1 бут. На 2 персоны
2. Лимонад - 1 бут. На 2 персоны
3. Морс – 250гр. На 1 персону
4. Вода «Бон-аква/Саирме» - 1 бут. На 2 персоны

Банкетное предложение

	Выход в гр. Grams	Цена Price
Поросенок, запеченный целиком	1000	2 800 руб.
Осетрина или севрюга банкетная	1000	3 600 руб.
Индейка, запеченная целиком	1000	1 800 руб.
Огненный ананас (ассорти из шашлыков: телятина, свинина, баранина, люля-кебаб, семга)	1000/1000	3 800 руб.
Утка фаршированная (состав фарша по заказу гостей)	1000	1 500 руб.
Торт эксклюзивный (Итальянский сад)	1000	2 800 руб.