

**Банкетное меню ресторана «DOUGLAS»  
на одну персону - 2000 рублей**



**Холодные закуски** (подаются в общих блюдах) **Выход, гр**

**Ассорти мясных деликатесов:**

(подаются с соусом Хрен)

*домашняя буженина	
*отварной язык	80/20/10
*куриный рулет	
*колбаса твердого копчения	

**Рыбное ассорти:**

(подаются с оливками, маслинами, дольками лимона и зеленью)

*лосось шеф-посола	70/10/10/5
*клыкач холодного копчения	
*миноги маринованные	

**Рулетики ветчинные с сырной и грибной начинкой** 60/5

**Сельдь с гарниром** –крупные куски рыбы домашнего посола, 40/60/10  
подаются с отварным картофелем, черными гренками и луком

**Русские разносолы:**

*помидоры маринованные	
*огурцы маринованные/малосольные	30/30/30
*капуста квашеная	

**Салаты два на выбор** (подаются в общих блюдах)

*Оливье Douglas	100
*Салат с лососем	80
*Сельдь под шубой	100
*Салат Греческий	80

**Блюда горячие (два на выбор)** (подаются в общих блюдах)

*Форель, запеченная с отварным картофелем	110/120/50
*Домашняя свинина с картофелем по-деревенски и соусом Барбекю	150/150/50
*Куриная грудка в миндале с брокколи и соусом Манго	150/150/50

**Хлебная корзинка** 40/40

**Напитки**

*Морс клюквенный собственного приготовления	400
*Вода б/г	300