

**Банкетное меню ресторана «DOUGLAS»
на одну персону - 3500 рублей**



<u>Холодные закуски</u> (подаются в общих блюдах)	<u>Выход, гр</u>
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
*икра красная на перепелиных яйцах	
*миноги маринованные	
Рулетики ветчинные с сырной и грибной начинкой	60/5
Капрезе (сыр Моцарелла, помидоры, базилик)	50/10
Сельдь с гарниром – крупные куски рыбы домашнего посола, подаются с отварным картофелем, черными гренками и луком	40/60/10
Русские разносолы:	
*помидоры маринованные	
*огурцы маринованные/малосольные	30/30/30
*капуста квашеная	
<u>Салаты три на выбор</u> (подаются в общих блюдах)	
*Оливье Douglas	100
*Салат с лососем	80
*Сельдь под шубой	100
*Салат Греческий	80
*Салат Liverpool (язык, телятина, куриное филе с овощами и соусом «Тысяча островов»)	80
<u>Горячая закуска</u>	
Жульен с курицей и грибами	100
<u>Блюда горячие (три на выбор)</u> (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
*Филе говядины с соусом Порто и картофельным gratin	120/120/50
<u>Хлебная корзинка</u>	40/40
<u>Фруктовая тарелка</u>	120
<u>Напитки</u>	
*Морс клюквенный собственного приготовления	400
*Вода с газом, б/г	300
*Водка	200
*Вино красное, белое или шампанское	250
*Кофе или чай (по запросу)	