

МенюПикник на 20 персонСумма на 1 персону - 422 грнВыход блюд на 1 персону - 1227 грамм

	<b>Кол-во порций</b>	<b>Выход блюда в граммах</b>
<b>Канаше</b>		
Канаше с бужениной и корнисионами	10	30
Канаше с домашней колбасой и соленым огурцом	10	50
Канаше с копченой дичью на бородинском хлебе с корнисионом (кабан, косуля, фазан)	10	30
Копченая куриная грудинка с помидором черри и сыром фета на шпажке	10	35
Канаше с салом и корнисионом на чесночной гренке	20	35
Канаше с сельдью на гренке	20	30
Соления на шпажке (корнисион, маслина, грибы шампиньоны)	20	40
Шпажка с сыром Моцарелла и помидором черри	20	25
<b>Холодные закуски</b>		
Рыбное плато (масляная х\к, форельс\с, семга с\с)	2	300
Мясная тарелка (колбаса с\к, балык мясной, бекон, бастурма)	2	250
Зелень	4	50
Овощная поляна	5	300
<b>Салаты банкетное меню</b>		
Салат "Оливье " с копчениями	8	200
Салат из запеченых овощей с брынзой (перец, томат, баклажан, кинза, брынза, чесночно-оливковая заправка)	8	200
<b>Горячие закуски</b>		
Домашняя колбаса	15	100
Хрустящий лаваш с сыром сулугуни, томатами и зеленью запеченый на мангале	15	200
<b>Основные рыбные блюда</b>		
Скумбрия жареная на мангале	10	100
Шашлык из лосося	10	100
<b>Основные мясные блюда</b>		
Шашлык из свинины	20	100
Крылышки барбекю	10	100
Люля кебаб куриный	10	100
<b>Соуса</b>		
Соус барбекю	5	50
Соус ткемали	5	50

**Гарниры**

*Картофель отварной с зеленью и сливочным маслом* 10 100

*Овощи гриль* 10 100

**Мучные изделия**

*Хлеб (бородинский, украинский, батон, лаваш)* 15 100

**Напитки**

*Узвар из сухофруктов* 5 1л