

*****НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ AFINHALL/ РЕСТОРАН «АФИНЫ»*****

	Выход, гр.	На 1 чел
Холодные закуски		
<u>Мясной сет</u> (карбонат, домашний рулет из нежной курицы, салями, рулетики из ветчины с сыром, бастурма, горчичный соус)	250	1/4
<u>Брускетты & Тортильи</u> (Рулетики в тортилье с семгой, с креветкой и креметто, брускетта с кур. паштетом и моченной брусникой, брускетта «Капрезе».)	200	1/4
<u>Овощное ассорти с песто</u> (свежие помидоры, огурцы, болгарский перец, соус песто)	200	1/4
<u>Сельдь пряного посола с беби-картофелем</u>	250	1/4
<u>Винная тарелка</u> (моцарелла, пармезан, сулугуни, мраморный сыр, мед, брусничный соус)	120/30	1/4
<u>Фруктовая Тарелка</u> (Виноград, мандарины)	500	1/5
<u>Бочковые соления</u> (Соленые огурцы, капуста по- грузински, чеснок маринованный, помидор маринованный)	200	1/5
Салаты		
<u>Оливье с печеными овощами и томленной телятиной</u>	250	1/4
<u>Апелси с курицей, хрустящими баклажанами в ореховом соусе</u>	250	1/4
<u>Цезарь с курицей</u>	250	1/4
Горячие Закуски		
<u>Мясная тарелка на углях</u> (свиная шея, кебаб традиционный, куриный шашлык на лаваше с луком и зеленью, картофель гриль, шашлычный соус) <i>Блюдо готовится на открытом огне.</i>	1200	1/5
<u>Долма в виноградных листьях с мацони</u>	250	1/4
Выпечка		
Хачапури по-мегрельски	400	1/4
Горячее Блюдо		
Томленная буженина в брусничном соусе с печеным картофелем бейби	300	
Бефстроганов с говядиной, шпинатным пюре и малосольным огурчиком	НА ВЫБОР (по умолчанию буженина)	
Судак запеченный в фольге в сливочно-грибном соусе с хрустящими баклажанами, зеленью и томатами		
Напитки		
Морс ягодный натуральный	500	1/1
Вода лимон-мята	500	1/2
Хлеб		
Хлебная корзинка (Пури, Дарницкий)		

- Алкоголь не включен, есть возможность принести алкогольные напитки с собой