**Банкетное меню Люкс отель «3 Мушкетера»**

***Холодные закуски***

Подача на общем столе на 6 персон

**Южное блюдо «Такое бывает?»**

*Маринованные и бочковые блюда арбузы, виноград, слива, яблоки и груши.*

**Традиционные дедовы соленья**

*Салаты: «Весенний» с квашенной капустой, «Сельский» с зеленым помидором и морковкой, «Деревенский» с овощными голубцами. Непременно бочковой чеснок, перец огурчики.*

**«Французская закуска»**

*Фаршированные баклажаны, сырные шарики и палочки, свиные уши.*

«**Цыпленок** **табака**» или «**тапака».**  Ведущие Российские рестораторы никак не могут договориться между собой, как называть это блюдо.  *Для Вас фрагмент картины Нико Пиросмани на столе.*

**Рыба,** **для званных гостей!** *холодного копчения*

*(местная рыбка ассорти холодного копчения)*

***Салаты***

**Салат «Молчание»** *язык говяжий, томаты черри, лист салата, картофель, огурец свежий, морковь, лук красный «Ялтинский», фирменная заправка.*

***Горячие блюда по вашему выбору:***

**«Рулетики»**

*из индейки**в беконе, фаршированные копченостями с сырным соусом****.***

**«Сковородочка для кардинала»**

*свинина, запеченная с картофелем и помидорами под соусом*

***Десерт и напитки***

**Фирменный десерт «Ажурный сарафан от кухонного Кутюрье»**

*(мороженное на ваш выбор, сливки, фрукты, шоколад)*

**Хлебная корзина 75/75/75**

***(«Муромский» с семечками, «Боярский» с черносливом и курагой, «Домашний» на сыворотке)***

*Напитки на 1 персону.*

Морс в ассортименте 500

Вода (местного производства) с газом и без газа 300

**До встрече, в кафе «3 Мушкетера»!**