

Специальное предложение на 10 человек для проведения мероприятия

Горячий домашний хлеб:

120/10/60 Хлебная корзинка 2п.

Салат порционно:

125/30/80 Руккола с тигровыми креветками

210/7/2 (или) Салат из ростбифа с белыми грибами 10п.

190/15 (или) Салат с филе эсколара

Холодные закуски:

200/30/22 Ассорти мясной гастрономии РБ 2п.

250/60/20/16 Ассорти рыбной гастрономии 2п.

200/50 Салат «Иберика» со свиной вырезкой» 2п.

270/30/1 Ассорти из овощей (или) Греческий салат 2п.

150/30/20 Фаршированное куриное филе в виноградных листьях с соусом «Сациви» 2п.

70/15/21/20/1 Карпаччо из семги (или) Фаршированный осётр 2п.

12 шт. Ассорти Брускетт 1п.

200/80/135 Дуэт из буженины и языка телёнка (или) Фирменное заливное из языка(3шт.) 2п.

235/16 Моцарелла с томатами 2п.

300/30/11 Микс рулетиков из ветчины и баклажанов 2п.

70/50/40 Вителло тонато 2п.

Горячая закуска на выбор (порционно):

120/20/30 Блинчики с сёмгой

160/30 (или) Драники с луком и грибами 10п.

160/30 (или) Мясная лазанья

1-е Горячее блюдо на выбор:

130/150/70/30 Говядина «Вителло Ди Парма» (подаётся с слегка обжаренными овощами и сыром «горгонзола»)

150/150/70/30 (или)Шашлык из мясного ассорти (подаётся с картофелем «Белла Роза» и соусом «Аджика») 10п.

120/150/70/30 (или) Стейк из филе лосося (подаётся с слегка обжаренными овощами)

2-е Горячее блюдо (порционно):

160/110 Шницель из курицы по-милански(подаётся с картофелем «Белла Роза») 10п.

Барная продукция:

Чай / кофе 10п.

Морс 4л.

Общая стоимость:98/чел.- 980р.

тел.+37544 797-52-09 +37517 284-53-03 [bellarosarest@inbox.ru](mailto:bellarosarest@inbox.ru)

г. Минск ул. Гикало 3, ст. метро пл. Якуба Коласа <https://rest-bellarosa.relax.by>

Instagram.com : bellarosa\_rest

bellarosa.swadba.by

Данное меню действительно с 01.01.20 по 29.02.20 Хилько Д. С.

Директор ресторана «Белла Роза»