

Специальное предложение на 10 человек для проведения мероприятия

Горячий домашний хлеб:

100 Фокачча с оливками и травами 2п.

120/10/60 Хлебная корзинка с чесночным и томатным соусами 2п.

Салат порционно:

195/7/40/4 Салат «Цезарь с креветками»

50/170/1 (или) Салат «Средиземноморский» с филе сибаса 10п.

130/100/11/6 (или) Руккола с индейкой, кроликом и отварной спаржей

Холодные закуски:

200/80/60/20/1 Ассорти рыбной гастрономии 1п.

360/80/30 Большая тарелка мясной гастрономии 1п.

180/80/30/32 Ассорти сыров 1п.

120/110/30/71/3 Тартар из говядины 2п.

120/110/30/71/3 Тартар из семги 2п.

110/35/47/23/8 Террин из печени птицы 3п.

10 шт. Ассорти канапе 1п.

12 шт. Ассорти брускетт 1п.

150/18 Дуэт подкопченной и маринованной сёмги 1п.

200/80/35 Дуэт из буженины и языка телёнка с соусом «Сливочный хрен» 2п.

150/30/10 Фирменное заливное из утки и кролика с соусом «Хрен» и дом. винегретом (3шт.) 2п

180/30/25 Галантин из утиного филе, фаршированный фисташками и куриной печенью с 2п.

 клюквенным соусом

1-я Горячая закуска (в обнос):

140/1 Полдюжины тигровых креветок 5п.

2-я Горячая закуска на выбор (в обнос):

150 Чебуреки с ягнятиной 5п.

100/100/30/20 (или) Фуа-гра с яблоками в карамели и соусом из красного портвейна

Горячее блюдо на выбор:

185/ Стейк «Филе Миньон»

160/ (или) Филе средиземноморского сибаса 10п.

315/ (или) Паста или ризотто с морепродуктами

130/ (или) Утиная грудка «Магре»

150/ (или) Стейк из филе лосося

150/ (В качестве гарнира подаются слегка обжаренные овощи с фирменным картофелем и

сыром «Горгонзола»)

Десерт:

80/3 Торт «Наполеон» 10п.

Барная продукция:

 Чай / кофе 10п.

 Морс 4л.

Общая стоимость: 171р/чел.- 1710р.

 тел.+37544 797-52-09 +37517 284-53-03 bellarosarest@inbox.ru

 г. Минск ул. Гикало 3, ст. метро пл. Якуба Коласа [https:/rest-bellarosa.relax.by](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»