

**МЯСНОЕ МЕНЮ 1 ДЛЯ ГАЛА-УЖИНА**

*Шарелка с закусками «Concorde»*

*(Вяленая вырезка в специях, Копченая форель, Фаршированный перец, Голландский сыр, Белый сыр, Курица по-черкесски, Хумус, Помидор, Огурец)*

\*\*\*

*Слоеная тартолетка волаван на хрустящих овощах  
(курица, кукуруза, грибы, сливки)*

\*\*\*

*Карпаччо с помидорами, сыром Пармезан, зеленью Масколина, Бальзамическим соусом и соусом Песто*

\*\*\*

*Эменсе из говядины с рисом и соусом Деми Глас  
(оформленные в виде тонких листьев телятина, грибы, помидор, перец)*

\*\*\*

*Рококо Трио с лесными фруктами и шоколадным соусом, приправленными ликером из горького миндаля*

\*\*\*

*В течение 4 часов в неограниченном количестве подаются местные алкогольные и безалкогольные напитки,*

**МЯСНОЕ МЕНЮ 2 ДЛЯ ТЯЛА-УЖИНА**

*Парелка с маринованными мясно-овощными закусками Анטיפасти с соусом Песто и бальзамическим соусом*

*(Овощи гриль, баклажаны, кабачки, морковь, грибы, перец Капиа, зеленый перец)*

\*\*\*

*Домашние пельмени с помидорами и соусом Сюрприз*

\*\*\*

*В сопровождении с листьями Салата, сыром Хеллим, желтыми помидорами черри и французской салатной заправкой*

\*\*\*

*Говяжья вырезка на гриле, Букет из овощей, Картофельный Гратен с соусом Чемпион*

\*\*\*

*Лимонный пирог с фруктовыми дольками и апельсиновым соусом*

\*\*\*

*В течение 4 часов в неограниченном количестве подаются местные алкогольные и безалкогольные напитки,*

*МЯСНОЕ МЕНЮ 3 ДЛЯ ТЯЛА-УЖИНА*

*Салат Оливье в лососевой коробке*

\*\*\*

*Пирожки с фаршем в сопровождении овощей и соуса Провансаль*

\*\*\*

*Салат «Concorde» с соусом «Венизрет»*

\*\*\*

*Запеченные в духовке бараньи ребрышки, рисовый гарнир, овощной Рататуй с соусом из свежего тимьяна*

\*\*\*

*Кекс Брауни с шоколадным кремом, Ванильное мороженое и Горячий шоколадный соус*

\*\*\*

*В течение 4 часов в неограниченном количестве подаются местные алкогольные и безалкогольные напитки,*

**МЯСНОЕ МЕНЮ 4 ДЛЯ ТАЛА-УЖИНА**

*Шарелка с мясной копченой нарезкой, уложенной на средиземноморской зелени, в сопровождении с кислым сметанным соусом и свежими специями*

*(Копченая Форель, Копченая Скумбрия, Копченая индейка с перцем, Вяленая вырезка в специях)*

\*\*\*

*Овощной пирог из слоеного теста в форме рогалика в сопровождении с томатным соусом*

\*\*\*

*Салат Мимоза с Французской салатной заправкой*

\*\*\*

*Курица по-мексикански с рисовым гарниром, в сопровождении с морковью и брокколи*

*(Фаршированная куриная грудка с болгарским перцем, помидором, голландским сыром)*

\*\*\*

*Подслащенные Амаретто шоколадно-вишневые трюфеля с малиновым соусом*

\*\*\*

*В течение 4 часов в неограниченном количестве подаются местные алкогольные и безалкогольные напитки,*

**МЯСНОЕ МЕНЮ 5 ДЛЯ ТАЛА-УЖИНА**

*Шарелка с закусками*

*(Курица по-черкесски, запеченный баклажан, шпинат с йогуртом, белый сыр, помидор, огурец, Вяленая вырезка в специях, голландский сыр, овощной салат кысыр из измельченной пшеницы)*

\*\*\*

*Рулада Лосося с соусом Сюррем  
(Рулетики из филе лосося и листьев шпината)*

\*\*\*

*Салат «Фермерский домик»*

\*\*\*

*Цыпленок по-киевски, Картофельная соломка с соусом Песто*

*(Начинено внутри куриной грудки, сверху панировка со сливочным маслом и петрушкой)*

\*\*\*

*Чизкейк с вишневым соусом*

\*\*\*

*В течение 4 часов в неограниченном количестве подаются местные алкогольные и безалкогольные напитки,*

**МЯСНОЕ МЕНЮ 6 ДЛЯ ТЯЛА-УЖИНА**

*Уложенные на свежих специях Трио из морепродуктов  
(креветки чимчи, кальмары, лосось, осьминог)*

\*\*\*

*«Паглателли Верде» с сушеными помидорами, грибами, тертым сыром Пармезан и сырным соусом*

\*\*\*

*Салат «Карягды», перемешанный с зеленью, сыром Пармезан и соусом Песто*

\*\*\*

*Шашлык из курицы с рисовым гарниром и овощами гриль*

*(куриная грудка, начиненная кабачками, морковью, грибами и голландским сыром)*

\*\*\*

*Клубничная «Касатта» с ежевичным соусом в сочетании с «Маренк»*

\*\*\*

*В течение 4 часов в неограниченном количестве подаются местные алкогольные  
и безалкогольные напитки,*