



ресторан - музей

## ЛИНИЯ ФРОНТА

1941 - 1945

# Банкетное меню

На 10 человек (1650 р./чел)

---

	порции
<b>Закуски</b>	
Селедка бочковая пряного посола с картофелем.	3
Ассорти мясное (домашние рулеты и буженина).	3
Соленья и маринады.	3
Свежие овощи и зелень.	3
"Оливье" с докторской колбасой.	3
Салат из печеных на гриле овощей.	3
<b>Горячие закуски</b>	
Картофельные драники с соленой семгой.	10
<b>Горячее блюдо</b>	
Ассорти на гриле (4-6 персон).	2
<b>Напитки</b>	
Морс из лесных ягод (л).	2
Вода (с/г, б/г)(0,3).	10
Хреновуха с медом (50 мл).	10
Наливка (черносмородиновая) (50 мл).	10

---

16500 р.



ресторан - музей

# ЛИНИЯ ФРОНТА

1941 - 1945

## Банкетное меню

на 20 человек (1490 р./чел)

---

	порции
<b>Закуски</b>	
Ассорти рыбное (семга, омуль, бочковая селедка, икра).	4
Ассорти мясное (домашние рулеты и буженина).	4
Грибной разносол.	4
Свежие овощи.	4
Соленья и маринады домашние.	4
Салат "Столичный" с жареной куриной грудкой.	8
Салат "Мясной" с говядиной и языком.	8
Салат из печеных на гриле овощей.	8
<b>Горячие блюда</b>	
Ассорти на гриле (4-6 персон).	4
<b>Напитки</b>	
Морс из лесных ягод (л.).	4
Вода (с/г, б/г) (0,3).	20
Хреновуха с медом. (50 мл).	20
Вино красное сухое (750 мл).	2
Вино белое сухое (750 мл).	2

---

29800 р.