

Новогоднее меню 2018
кафе «КЕКС» ул. 8 марта 212

- Закуски:**
1. **Мясная композиция** буженина, рулет из цыпленка, язык говяжий, колбаса сервелат, охотничьи колбаски 100 гр.
 2. **Рыбная композиция** скумбрия х/к, кета слабого посола с бородинским хлебом и селёдочно-икорным маслом 120 гр.
 3. **Овощи сезонные** томаты пикантные с луком и брынзой, маринованная капуста, морковь корейская, огурец маринованный, огурец свежий, перец болгарский. 200 гр.
 4. **Закуска «Новогодняя»** канане с салом, канане с сельдью в яблочно-луковой заправке, рулет с ветчиной и сыром в лаваше, заправка с хреном. 160 гр.

- Салаты:**
1. **Салат «Морской каприз»** кальмары, крабовые палочки, картофель, яйцо, огурец маринованный, горошек зелёный, заправка 100 гр.
 2. **Салат «Боярский»** ветчина, грибы, огурец, картофель, яйцо, заправка 100 гр.
 3. **Салат «Ароматный»** филе кури, яблоко, лук маринованный, горошек зелёный, томаты, пекинская капуста, сыр, заправка 100 гр.

- Горячее на выбор:**
1. **Окорочок цыплёнка «По-дижонски»** запечённый в горчично-майонезном соусе. Подается с золотистым рисом 240 гр.
 2. **Филе Кеты**, запечённое с томатами в прованских травах. Подается с отварным картофелем 250 гр.
 3. **Шницель «Венский»**, отбивная из филе цыпленка, запеченное под сыром с овощами и ветчиной. Подается со спагетти с пряной заправкой Песто. 250 гр.
 4. **Стейк из свинины**, обжаренный до золотистой корочки. Подается с охотничьим соусом и картофелем отварным. 250 гр.

Фруктовое ассорти: 150 гр.

Хлебная корзинка 60 гр.

Незабываемая Новогодняя программа, праздничная атмосфера, яркие ведущие и Dj, увлекательные конкурсы и дискотека.

10 летний опыт проведения Новогодних праздников.

Оплата наличным и безналичным расчётом, перевод денег на расчётный счёт, договор, акты.

Тел: 379-03-89, 89226065926. ул. 8 марта 212