**Меню праздничного банкета**

**Холодные закуски**

* Овощная тарелка (огурцы, помидоры, перец, редис, свежая зелень, дайкон).
* Сырная гастрономия (сулугуни, маасдам, абхазский первый сыр, пармезан, чеддер).
* Мясная гастрономия (рулет куриный, буженина, колбаса сырокопченая, грудинка, язык отварной).
* Рыбная гастрономия (икра красная, семга соленая, рыба масляная, лимон, оливки, маслины).
* Студень говяжий.

**Горячие закуски**

* Хачапуры с молодым сыром.
* Рулет из баклажан и перца с орехами.

**Соленья**

* Маринованные овощи по абхазски.
* Маслины, оливки.

**Салаты**

* Оливье с мясом птицы и молодым горошком.
* Сельдь под шубой.

**Горячее блюдо**

* Мясо по-французски.
* Форель жареная.
* Куриное филе в ореховом соусе.

**Соусы**

* Алычовый.
* Ореховый.
* Томатный.
* Аджика.
* Горчица.
* Хрен.

**Гарниры**

* Картофель фри.
* Овощи тушеные.

**Десерты**

* Фруктовая ваза.
* Мороженное.
* Кофе глясе.
* Орехи, сухофрукты.
* Торт медовик.

**Алкогольные напитки**

* Чача.
* Водка.
* Вино белое бутылочное.
* Вино красное бутылочное.
* Шампанское.

**Безалкогольные напитки**

* Лимонад.
* Минеральная вода.
* Сок в ассортименте.
* Чай черный, зеленый.
* Кофе по-восточному.

**Хлебная тарелка**

* Лаваш.
* Хлеб белый и черный.