



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ
3000 руб. на персону

Холодные закуски:

Мясной сет из домашней буженины, ростбифа, сырокопченой колбасы и куриного рулета 70гр

Плато с благородными сырами: Эдам, Бри, Камамбер и Дор Блю 60гр

Семга слабой соли, масляная рыба и форель холодного копчения 50гр

Ассорти из свежих овощей 50гр

Малосольные огурчики и томаты в миксе маринованных лесных грибов 60гр

Рулетики из ветчины с нежным пикантным сыром 50гр

Атлантическая сельдь с медальонами из молодого картофеля и зеленым лучком 60гр

Роллы из печеного баклажана с корейской морковью 50гр

Горячая закуска на выбор 100гр:

Жульен с грибами в сливках

Запечённые мидии-киви в сливочном соусе с добавлением голубого сыра

Салаты (3 вида на выбор) 360г:

Салат “Оливье” с лососем

(картофель, морковь, горошек, огурец свежий, лосось слабой соли, соус “айоли”)

Салат с ростбифом

(салат айсберг, помидоры черри, шампиньоны, ростбиф и пьемонтский соус)

Салат с куриной грудкой и соусом “карри”

(перец болгарский, огурец свежий, лук порей, опята маринованные, куриное филе, соус карри)

Салат из свежих овощей с ореховой заправкой

(перец болгарский, помидор, огурец свежий, шампиньоны, ореховая заправка)

Салат “Цезарь” с тигровыми креветками

(салат айсберг, черри, тигровые креветки, крутоны, заправка цезарь)

Горячее блюдо на выбор 0.120/50/130гр:

Стейк из нежной новозеландской говяжьей вырезки с имбирно-вишневым соусом с молодым запечённым картофелем по-деревенски

Рулет из куриной грудки с ветчиной и сыром в карамельно-луковом соусе с европейской овощной смесью, запечённой в печи

Медальоны из ирландской свиной вырезки с базиликом и соусом “терияки” с овощами гриль и прованскими травами

Запечённый дуэт красной и белой рыбы, политый итальянским соусом, подаётся с рисом по-мексикански

Напитки и Хлеб:

Домашний ягодный морс 200мл

Чай или кофе 150мл

Хлебная корзина 100г

Десерт на выбор:

Торт “Наполеон” с кремом “Муален” 100гр

Штрудель яблочный с топпингом 100гр

Фрукты сезонные 100гр

Сервисный сбор 10%