

Меню банкета 3 500 рублей на персону

Комплимент

Печеная свекла с сыром и орехами...1/20

Холодные закуски

Европейская мясная нарезка, ассорти сырокопченых колбас с пикантным карбонадом...1/50/10

Домашний паштет из говяжьей печени с луковым мармеладом...1/60/20/5

Рыбный набор: лосось шеф-посола, масляная рыба холодного копчения и подкопченный палтус, подается с норвежским соусом...1/20/20/10

Сельдь бочковая с маринованным луком, горчичным соусом и ржаными гренками...1/50/20/20/20

Сырный террин из баклажан с соусом Песто...1/40/10/10

Свежие овощи с зеленью и оливковым маслом...1/50

Салаты (в стол)

Салат с куриным филе, свежими овощами и миксом деликатесных салатов под итальянской заправкой...1/70

Салат «Нисуаз» из тунца со сладким перцем, зелеными бобами, томатами и запеченным картофелем под горчичным соусом...1/70

Салат с бужениной и запеченным картофелем с добавлением острой Корейской моркови, заправляется домашним майонезом...1/70

Салат из красной фасоли и лесных грибов, со свежими овощами и миксом хрустящих зеленых салатов заправлен горчичной заправкой...1/70

Горячая закуска (на выбор)

Грибной жульен с курой в блинчатом мешочке...1/100

Горячее (на выбор)

Свиная шея, маринованная в красном вине, подается с картофельными дольками и грибным соусом...1/120/30/100

Рыба в кунжутном кляре с сырным соусом, гарнируется печеными овощами и долькой лимона...1/120/150/50

Хлебный буфет (собственного производства)...1/100

Напитки

Чай черный/зеленый (сахар, лимон)...1/180

Кофе заварной (сливки, сахар)...1/180

*Выход блюд на персону 1175 гр без учета напитков