

## Меню банкета 4 000 рублей на персону

### Комплимент

Итальянская ветчина с инжиром...1/40

### Холодные закуски

Говядина запеченная с кореньями поданная с медово-горчичным мармеладом...1/55/10

Пасторма из куриного филе с винным соусом ...1/50/10

Рыбное плато: лосось с/с, масляная рыба х/к, сельдь бочковая, тост с красной икрой ...1/60

Тартилья с сельдью, томатом и луком с прованским соусом ...1/40/10

Домашний сыр со свекольным мармеладом ...1/50/10/10

Грибы маринованные заправленные душистым маслом и красным луком ...1/60

Икра из печенных овощей с добавлением чеснока и специй, подается с тостами гриль ...1/60/20

### Салаты (в стол)

Классический Цезарь с гренками из Чиабатты ...1/70

Салат с ростбифом, ананасом и грецким орехом ...1/70

Салат с креветками, мясом краба и кальмарами (с добавлением яйца и печеного картофеля, заправлен домашним майонезом)....1/70

Салат из свежих овощей, красного лука и зеленых салатов, остро-пикантных маслин и каперсов с нежно-соленым сыром, заправляется пряной бальзамической заправкой...1/70

### Горячие закуски

Сулугуни жареный в сухарях с брусничным соусом ...1/70/20

### Горячие блюда с гарниром (на выбор)

Свинина, запеченная с томатами конкассе, домашним сыром, базиликом и чесноком, подается с цветным рисом и маринованными патиссонами 130/150/20

Судак паровой с картофельно-тыквенным пюре и сливочным соусом...1/120/30/150

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

### Напитки

Морс ягодный...1/200

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

Кофе заварной (сливки, сахар)...1/180

\*Выход блюд на персону 1255 гр без учета напитков