

Банкетное меню №1

3 000 рублей

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

- Эсколар холодного копчения, 75г
- Мясное ассорти: домашняя буженина и телячий язык. Подается с хреном и горчицей, 70г
- Разносолы собственного приготовления: томаты черри, капуста, маринованные грибы, соленые огурцы, 80г
- Ассорти свежих овощей и зелени: томаты, огурец, паприка, редис, укроп, базилик, петрушка, зеленый лук, 100г
- Традиционный салат «Оливье» с говядиной, 120г
- Салат «Селедка под шубой», 120г
- Салат с пряной бужениной и маринованными опятами, 120г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Овощной Веллингтон с соусом сладкий чили, 100/20г

ОСНОВНОЕ ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Основное блюдо готовится из расчета 50/50, на банкете подается горячего через одного:

Сальтимбокка из куриного филе с полентой и овощами гриль.
Подается со сливочно-перечным соусом, 160/100/30г

или

Спинка Мурманской трески.
Подается с тыквенным пюре, печеными овощами и соусом с красной икрой,
160/30/60/30г

ДЕСЕРТ

Ассорти мини-десертов, 3 штуки, 90г

НАПИТКИ

Ассортимент чая и свежезваренного кофе, лимон, сахар, 150мл

Хлебная корзина, 100г