

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

3 000 рублей на гостя

Холодные закуски:

Сырное плато:

1\100 гр

(Сыр чеддер, пармезан, российский, мёд, гриссини)

Мясное плато:

1\100 гр

(Колбаса с/к, ветчина, буженина, черри, хрустящий багет, соус Цезарь)

Салат:

Цезарь с копченым цыпленком 1\210 гр

(Микс салатных листьев, филе куриное, черри, хрустящий багет, соус Цезарь)

Горячая закуска:

Жульен из лесных грибов 1\100гр (Микс лесных грибов под сырной корочкой)

Горячее на выбор:

Стейк из свиной шеи с картофелем стоун 1\330 гр

(Свинина с запеченным картофелем и соусом барбекю)

Филе трески с овощами 1\320 гр

(Филе трески с овощным соте под соусом голландез)

Хлебная корзина:

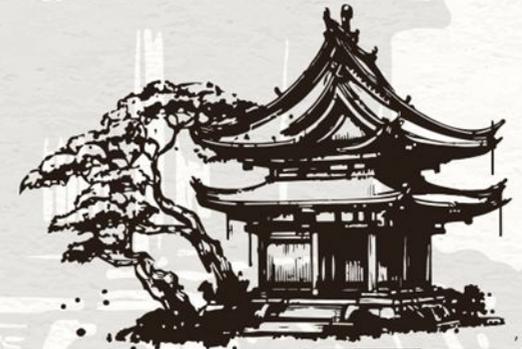
1\35 гр

Чиабатта, черный зерновой хлеб

(Подаются с пряным сливочным маслом)

Напиток:

Клюквенный\малиновый морс 1\250 мл



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

4 000 рублей на гостя

Холодные закуски:

Сырное плато:

1/10 гр

(Горгонзола, пармезан, чеддер, шарики моцареллы, подаются с медом, виноградом, грецкими орехами в сопровождении гриссини в соусе песто)

Рыбное плато:

1/100 гр

(Лосось слабой соли, масляная рыбка, подкопченный палтус, подаются с трюфельным сливочным маслом, маслинами, лимоном в сопровождении хрустящего багета)

Мясное плато:

1/100 гр

(Ростбиф, буженина, язык говяжий. Подается с хреном, горчицей и маринованными огурчиками)

Овощное плато:

1/100 гр

(Огурцы, помидоры, болгарский перец, редис, зелень с оливковым маслом)

Салаты:

Оливье с перепелкой

1\100 гр

(Классический оливье с мясом молодой перепелки.

Подаётся с соусом голландез, перепелиным яйцом и микрозеленью)

Горячая закуска:

Жульен с курицей

1\250гр

(Куриное филе с шампиньонами под соусом бешамель, с сыром моцарелла. Подается с хрустящим багетом)

Горячее на выбор:

Стейк из свиной шеи с картофелем стоун

1\330 гр

(Свинина с запеченным картофелем и соусом барбекю)

Филе трески с овощами 1\320 гр

(Филе трески с овощным соте под соусом голландез)

Хлебная корзина:

1\35гр

Чиабатта, черный зерновой хлеб

(Подаются с пряным сливочным маслом)

Напиток:

Клюквенный\малиновый

морс 1\250мл



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

5 000 рублей на гостя

Холодные закуски:

Сицилийское мясное плато:

1\100\20гр

(Вяленая колбаса салями милано, сыровяленая свиная шея Коппа, сыровяленый свиной окорок Прощутто, вяленая говяжья вырезка. Подается с хрустящей чабаттой, каперсами, и вялеными томатами)

Ассорти антипасты:

1\80\30\10\10\10гр

(Горгонзола, пармезан, мини моцарелла, камамбер, маслины, оливки, оливки фаршированные, артишок маринованный, черри, гриссини, Корнишоны, маринованные луковки, кешью, миндаль, подается с хрустящим апельсином, и листьями базилика)

Гравлакс из северного лосося:

1\50\30\20гр

(С фрешем из апельсинового сока и горчицы, подается с зеленым маслом из укропа и гриссини с песто)

Риет из утки:

1\50\20\20гр

(С луковым конфи и тёмным хрустящим хлебом)

Салат:

Салат с запеченным лососем, авокадо и брынзой 1\100 гр
(Авокадо, лосось св, брынза, черри, микс салатных листьев, кунжут, яйцо перепелиное, гренки из темного хлеба, лимонный сок, масло кунжутное)

Горячая закуска:

Блинчики с жульеном из лосося 1\100 гр
(Подаются с красной икрой)

Хлебная корзина:

1\35 гр

Чиабатта, черный зерновой хлеб
(Подаются с пряным сливочным маслом)

Горячее на выбор:

Филе лосося 1\150\50\50гр
(Со спагетти из цуккини под соусом из тархуна и масла бернуазет)

Утиная грудка «Массандра» 1\230 гр
(Нежная утиная грудка в пряном маринаде, с карамелизированной грушей и брусничным конфитюром)

Напиток:

Клюквенный\малиновый морс 1\250 мл

