



БЛИЖЕ К НЕБУ

Стоимость 7500 рублей на персону

Фуршетные закуски	7 позиций на каждого гостя
Холодные закуски	4 позиции на каждого гостя
Салаты	3 позиции на каждого гостя
Горячая закуска	1 позиция на гостя
Основные блюда	1 позиция на гостя, не более 2 позиций на выбор
Хлебная корзина	по запросу

/ Банкетное меню - конструктор:

Фуршетные закуски:

1. тапас - лососем и сливочным кремом
2. тапас - ростбифом, горчичным кремом и корнишонами
3. тапас - печеные сезонные овощи
4. тапас - груша-горгонзола
5. тапас - крем базилик с вялеными томатами
6. профитроль с паштетом и джемом из апельсина
7. профитроль с риемом из лосося
8. гребешок с пюре из молодого горошка
9. сэт овощных палочек с хумусом
10. оливки, маслины
11. мини спринг ролл с креветкой
12. мини спринг ролл со свежими овощами
13. персики в коньяке с кремом из эстрагона
14. сырный шарик с виноградом и фисташкой
15. лавандовый брауни
16. сыр дор блю с яблоком в вине

Холодные закуски:

1. мясное плато с вяленными томатами
2. домашние соленья (огурцы, томаты)
3. тарелка фермерских сыров с вареньем из инжира и кростини
4. сельдь слабой соли с печеным картофелем и свекольным луком
5. домашние ассорти лесных грибов с укропным песто и лесными ягодами
6. террин из утки с мандариновым джемом
7. свежие овощи с соусом из мацони
8. тар тар из форели с битыми огурцами
9. бабагануш с кремом из кинзы и домашними лепешками



БЛИЖЕ К НЕБУ

Салаты:

1. салат оливье с палтусом и свежим горошком
2. домашний оливье с бужениной
3. салат цезарь с креветками
4. салат с ростбифом, печеным картофелем, шпинатом и соусом винигрет
5. салат с цуккини, креветкой и киноа
6. салат с печеной тыквой, вяленой грушей и ореховым соусом
7. салат с запеченной форелью, маринованной свеклой и кремом из козьего сыра
8. салат с цыпленком, печеным картофелем, шампиньонами и малосольными огурцами
9. салат со свининой и паприкой с медово-горчичной заправкой

Горячие закуски:

1. фаршированные шампиньоны
2. баклажаны запеченные с перцами и сыром домашним
3. рататуй из сезонных овощей
4. расстегаи с лососем
5. жульен с морепродуктами и рыбой
6. штрудель с цыпленком, беконом и луком порей
7. запеченная груша с горгонзолой

Горячее:

Рыба: Орзо с гребешком
Запеченный судак с венере и припущенным шпинатом
Форель с запечеными овощами

Мясо: Кролик запеченный в вине и картофелем стоун
Щёчки с с сырным пюре
Медальон из свинины с бэйби картофелем и грибным соусом
Стейк из телятины с запеченым беби картофелем
Утка конфи с пюре из тыквы и облепиховым соусом

Вегетарианское: Печеные сезонные овощи
Баклажан запеченный с томатами и домашним сыром

Безалкогольные напитки: Чай, кофе

(дополнительно можно заказать морс - 350 рублей литр, домашний лимонад клубника, цитрусовый - 750 рублей литр)

Общий выход на гостя - не менее 1350 г

Узнать более подробно состав блюд и возможность добавить или изменить какие-то позиции можно индивидуально с Вашим банкетным менеджером.

Если у гостей имеются аллергические реакции на какие-либо продукты, просим заранее оповестить нас, чтобы мы могли учесть это при приготовлении блюд.

При желании возможно добавить к меню на персону: сезонное фруктовое ассорти 90 гр - 400 рублей.