

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### Рыбная вариация

Заливная красная и белая рыба с укропом 60 г

Ролл со снежным крабом, икрой масага и хрустящим салатом 35 г

Филе сельди с/с с маринованным луком и отварным картофелем 80 г

### Мясная вариация

Буженина с горчицей и маринованными овощами 40 г

Балык из свиной вырезки 40 г

Паштет из печени на багете с брусничным соусом 50 г

Сырные шарики в миндальных лепестках 25 г

## САЛАТЫ

Салат «Бальмонт» с копченой индейкой 75 г

Салат с баклажанами и томатами, соусом сладкий чили и мягким сыром 75 г

Салат слоеный с белыми грибами, цыпленком и луком фри 75 г

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Блинчик «Петровский» с ветчиной и сыром 75 г

## ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (на выбор 50/50) – 1 шт. на персону

Медальон из индейки с драниками и тыквенным соусом 250 г

Свинина, запечённая на французский манер с картофельным кремом 220 г

Филе белой рыбы в панировке с салатом WOK 265 г

Хлебная корзина из 2-х видов хлеба – 90 г

## НАПИТКИ

Чай/кофе – 200/100 г

Морс ягодный 250 г

**Выход на персону - 1 кг**

# 2300-

стоимость на персону



# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### Рыбная вариация

Севиче из тунца в кунжуте с соусом манго 40 г

Ролл из огурца со снежным крабом 30 г

Профитроли из кеты горячего копчения 30 г

Олюторская сельдь с медово-горчичной заправкой и отварным картофелем 70 г

### Мясная вариация

Буженина с горчицей и маринованными овощами 40 г

Пастроми из индейки г/к с конфитюром из вишни 80 г

Цыплята верченые с кинзой 30 г

Рулетики из ветчины с сыром 70 г

## САЛАТЫ

Печёные овощи в рулете с хумусом, корейской морковью и цыплёнком в сладком чили 70 г

Салат «Елисейский» с говядиной, языком и ветчиной 75 г

Салат «Архангельский» из форели г/к 75 г

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Грибной жульен 80 г

## ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (на выбор 50/50) – 1 шт. на персону

Ножка цыпленка конфи с брусничным соусом и булгуром 280 г

Свинная вырезка Торнедо с запеченным картофелем и грибным соусом 250 г

Запеченная кета с соусом Наполи и картофельным кремом 260 г

Хлебная корзина из 2-х видов хлеба – 90 г

## НАПИТКИ

Чай/кофе – 200/100 г

Морс ягодный 250 г

**Выход на персону - 1 кг**

# 2800-

стоимость на персону



# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### Рыбная вариация

- Акулий сом горячего копчения 30 г
- Форель с/с в цитрусовой обсыпке 30 г
- Сморреброд с сельдью и свекольным салатом 35 г
- Тарталетка с креветками и хрустящим салатом 60 г

### Мясная вариация

- Балык из свиной вырезки 30 г
- Брискет из говядины с кориандром и чили 30 г
- Утка горячего копчения 30 г
- Пастроми из куриной грудки 30 г

## САЛАТЫ

- Салат «Нисуаз» с тунцом 75 г
- Салат с ростбифом, томатами, каперсами и пармезаном 75 г
- Салат с окороком г/к, корнишонами и картофелем Стоун 75 г

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- Брошеты из куриного бедра с соусом Чимичурри 80 г

## ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (на выбор 50/50) – 1 шт. на персону

- Антрекот из говядины с овощами-гриль и перечным соусом 250 г
- Стейк из лосося с молодым картофелем и соусом Вьердж 250 г
- Кордон Блю из курицы с картофельным кремом 250 г

- Хлебная корзина из 2-х видом хлеба – 90 г

## НАПИТКИ

- Чай/кофе – 200/100 г
- Морс ягодный 250 г

**Выход на персону - 1 кг**

**3300-**

стоимость на персону

