

Банкетное меню №1

Аперитив

Сырные шарики с белым виноградом в кокосовой стружке, 18г

Канapé с индейкой и ореховой заправкой, 22г

Банкет

Холодные закуски

Трио из копченого угря, сига холодного копчения и слабосоленой нерки, 60/17г

Мясное ассорти (куриный рулет, буженина, копченая индейка, утиная грудка), 60/14г

Плато сыров (Адыгейский, Сулугуни, Балыковский, Чечил) с аджикой, 40/5/2г

Ассорти из свежих овощей и зелени, 60/1г

Филе атлантической сельди с отварным картофелем и свежей зеленью, 50/50/8г

Дары леса (грузди, белые, подосиновики, маслята), 60/10г

Салат Тайский из говяжьей вырезки в острой заправке, 75/1г

Салат с рукколой и медово-лимонной заправкой, 75/1г

Салат из атлантических креветок с легким соусом Васаби, 75/2г

Ассорти пирожков (капуста, грибы, мясо), 30 г/1 шт. – 2 шт.

Булочки французская, сувита

Масло сливочное, хрен, горчица, масло оливковое

Горячая закуска

Жюльен из филе цыпленка и телятины с белыми грибами, 75г

Основное блюдо

Нежное куриное филе с бруснично-коньячным соусом и картофельными крокетами,
152/25/125/30г

или

Филе Сандера в ароматной корочке с овощным тимбалло и соусом Тартар, 150/130/30г

Десерт

Фруктовое ассорти (груши, киви, мандарины, виноград, красная смородина), 150г

Бананао (шоколадный мусс с кусочками бананов), 80г

Чай в сашетах Teatone / Кофе Американо свежесваренный Hausbrandt

Итого: 4 000 рублей на человека (+10% за обслуживание)

Общий вес на человека – 1 425 г

*Основное блюдо Банкет до 30 гостей – основное блюдо по опросу во время банкета.

Свыше 30 гостей – подача по заранее заказанному количеству каждого блюда либо
дополнительная плата 600 руб./чел. за возможность опроса во время банкета.