

Банкетное меню №3

(от 5 персон)

Аперитив

Мини-карпаччо из атлантического тунца, 12 г
Сырные шарики с черри томатами в кунжуте, 23 г
Броше из свежих ягод (голубика, клубника, ежевика) с ванильным соусом в шоте, 22 г

Банкет

Холодные закуски

Рыбное ассорти

(палтус холодного копчения, малосоленая нерка, копченый угорь), 60/17 г

Мясное ассорти с маринадами

(куриный рулет с черносливом, буженина, отварной язык, ростбиф), 60/14 г

Ассорти сыров (Бри, Дор-блю, Эмменталь, Грана Падано),
сервируется грецкими орешками и виноградом, 40/14 г

Букет из свежих овощей и зелени, 60/11 г

Дары леса (ассорти из маринованных грибов), 60/10 г

Икра семужья с мини-блинчиками, 10/38 г

Салат с ростбифом, сладким перцем и тайской заправкой, 75 г

Микс-салат с кальмаром, маринованным перцем и вялеными томатами, 75 г

Салат из куриного филе с кунжутной заправкой, 75 г

Салат Греческий с маринованным фенхелем, 75/20 г

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

Булочки французская, сувита или бородинская

Масло сливочное, хрен, горчица, масло оливковое

Горячая закуска

Жюльен из белых грибов с вешенками под сырным соусом, 75 г

Основное блюдо

Медальон из говяжьей вырезки с печеным картофелем,
соусом Стейк и сладким перцем-гриль, 113/125/50/50 г
или

Форель с овощным рататуем и апельсиново-имбирным соусом, 1 шт./120/20 г

Десерт (один на выбор)

Десерт Гранд Опера (бисквитное пирожное с кофейно-шоколадным кремом), 75/30г

Белый шоколадный мусс, сервированный в бокале, 85г

Воздушное суфле с черносливом, 70/33г

Фруктовая ваза (ананас, виноград, киви, мандарины, груши, красная смородина, мята), 200 г

Чай в сашетах Teatone / КофеAmericano свежесваренный

Итого: 7 300 рублей на персону (+10% за обслуживание)

Общий вес на человека – 1 512 г

***Основное блюдо** предлагается гостям на выбор во время банкета при численности до 30 человек.

На банкет численностью более 30 человек пропорция по горячему блюду определяется заранее, либо взимается дополнительная плата в размере 800 рублей на человека за возможность выбора горячего блюда во время проведения банкета.