

Банкетное меню №4

(от 5 персон)

Аперитив

Канapé из копченой утки с дыней и вестфальским хлебом, 19 г

Сырные шарики с белым виноградом в кокосовой стружке, 18 г

Броше из свежих ягод (голубика, клубника, ежевика) с шоколадным соусом в шоте, 22 г

Банкет

Холодные закуски

Рыбное плато

(сиг холодного копчения, слабосоленая семга, угорь с каперсами и розмарином), 60/22 г

Мясная тарелка

(Пармский окорок, филе копченой индейки, копченая утиная грудка, дыня, красная смородина), 60/17 г

Сырная тарелка с клубникой и медом, 40/15/40 г

Свежие овощи с букетом пряных трав, 60/11 г

Прованские маринады (грибы белые маринованные, корнишоны, томаты сушеные), 70 г

Микс-салат с авокадо и тайским манго, 75 г

Салат с нежным куриным филе, виноградом и орехом пекан, 75 г

Салат с запеченным лососем, артишоками и креветками, 85 г

Салат из молодой говядины с овощами в китайском стиле, 75 г

Оливки, маслины маринованные с перцем чили и розмарином, 35 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

Кокиль из кальмаров с вешенками под сыром Моцарелла, 100 г

Основное блюдо

Вырезка молочного теленка с пюре из картофеля и тыквы
с ягодным соусом, 113/100/30/22г

или

Семга-гриль с кенийской фасолью и икорным соусом 144/50/50/5 г

Десерт (один на выбор)

Дуэт двух муссов на основе молочного и белого шоколада, 85г

Шоколадное пралине, 85/3г

Ассорти птифур, 3 штуки на человека

Фруктовая ваза с ягодами

(ананас, виноград, киви, мандарины, груши, голубика, красная смородина), 200 г

Чай в сашетах Teatone / КофеAmericano свежесваренный

Итого: 8 200 рублей на персону (+10% за обслуживание)

Общий вес на человека – 1 447 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.