

# Банкетное меню №4

Стоимостью 8 850 руб. на персону

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ — вес (г.)

- Рыбное ассорти - 60\15  
(лосось с\с, палтус х. к, муксун слабой соли, угорь, тарталетка с красной икрой)
- Ассорти мясных деликатесов - 60\10  
(Сыровяленая оленина, утиное маigre, телячий язычок, ростбиф из говяжьей вырезки)
- Ассорти свежих овощей с зеленью и чесночным соусом - 60\10
- Балтийская килька на ржаном тосте - 20\10
- Паштет в яблочной глазури - 40\5
- Закуска под вино - 60\10  
(маринованные артишоки, оливки, маслины, вяленые томаты, перчики фаршированные сыром, руккола, грисини)
- Маринованные уральские грузди с крымским луком и сметаной - 30\10
- Ассорти сыров с медом и орехами - 60\10
- Домашний хлеб - 50

## САЛАТЫ — вес (г.)

- Салат с морепродуктами и кунжутно - ореховым соусом - 80
- Салат с мясом северного оленя и маринованными опятами - 80
- Салат с утиной грудкой, яблоком, сельдереем и апельсинами - 80

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА (один вариант на персону — на выбор) — вес (гр.)

- ☐ Гребешок дальневосточный с грибным муссом - 150
- ☐ Перепёлка на мангале с грибным соусом — 150

## ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (один вариант на персону — на выбор) — вес (г.)

- ☐ Каре ягненка с гранатовым соусом пармезаном, зеленью и фисташками - 350
- ☐ Стейк лосось с овощами гриль и огуречным соусом - 350
- ☐ Филе северного Оленя с картофельным кремом и брусничным соусом - 350
- ☐ Ассорти из мясных блюд (не порционная подача - общее блюдо (садж) для всех)  
(Шашлык из кусковой баранины, куриного филе, люля из баранины и телятины, свиной шен и лосося)

## НАПИТОК — вес (мл.)

- Морс клюквенный - 200