

Банкетное меню №3

\5550 рублей на 1 персону\

- САЛАТЫ И ЗАКУСКИ - /800 гр./

Салат «а-ля Нисуаз»

\тунец, картофель, красный лук, корнишоны, микс салат, перепелиные яйца, томаты, горчичный - медовый соус\

Салат с цыпленком, ананасом

\куриное филе, ананас, кукуруза, сыр, соус от Шефа, зелень\

Салат «Цезарь» с креветками

\креветки, свежий салат айсберг, сыр пармезан, томаты черри, багет, соус "цезарь"\

Салат «Прованс» мясной

\говяжье филе, куриное филе, картофель, морковь, огурчик, свежий горошек, яйцо, майонез, зелень\

Филе форели шеф-посола

\форель слабой соли, лимон, апельсин, микро зелень, сливочный сыр\

Мясо от Шефа

\свинина по-деревенски, язык молодого бычка, куриное филе, «русская горчица» и сливочный хрен\

Сырное ассорти

\ассорти сыров, мед, орешки и виноград\

Овощное ассорти

\томат, огурец, паприка, редис, зелень\

Маринованные лесные грибочки

\ассорти маринованных грибов, красный лук, растительное масло, зелень\

Страчателла с томатами

\страчателла, томат, оливковое масло, бальзамик крем\

- ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА - /120 гр./

Жульен куриный

- ГОРЯЧИЕ БЛЮДА - /300 гр./

на выбор

Стейк из филе лосося с пюре со шпинатом

или

Телячьи щечки с айдахо

или

Утиная ножка с томленной грушей и пирожком с капустой

Сервис стол 160 гр.

Хлебная корзина

\чёрный хлеб и багет\

Сезонные фрукты