

Банкетное меню №3

Стоимостью 7 350 руб. на персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ — вес (г.)

- Рыбное ассорти - 60\15
(лосось с\с, палтус х. к, жареные миноги, скумбрия пряного посола)
- Мясное ассорти домашнего приготовления - 50\10
(буженина домашнего приготовления, утиное маigre, телячий язычок, ростбиф из говяжьей вырезки)
- Ассорти свежих овощей с зеленью и сметаной - 60\10
- Паштет из куриной печени с карамелизированным луком и кедровыми орешками - 30\16
- Рулетики из баклажан с творожным сыром и кедровыми орешками - 40\5
- 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 лососем с\с, авокадо и цитрусовой заправкой - 80
- Салат с ростбифом, молодым картофелем и перчиками фаршированными сыром - 80
- Салат с печеной свеклой, молодым картофелем и куриной грудкой в специях тандури - 80

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

- ☐ Драники картофельные с форелью и сметаной - 150
- ☐ Перепёлка на мангале с грибным соусом - 150

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

- ☐ Люля из баранины с молодым картофелем и домашней аджикой - 350
- ☐ Палтус гриль с брокколи, брюссельской и цветной капустой, под сливочным соусом - 350
- ☐ Утиная грудка со спаржей, печеным яблоком и брусничным соусом - 350

НАПИТОК — вес (мл.)

- Морс клюквенный - 200