



River Palace Hotel

## Банкетное меню 9500 руб./чел.

### Закуски:

Артишоки, жаренные с вяленными томатами и гигантскими оливками

Ассорти благородных сыров (Дор-блю, Бри, Тет-де-муан, Молтерно с трюфелем, Пармиджано), мёд цветочный, ягоды, свежие орехи

Коллекция брускетт (с лососем и спаржей со сливочным сыром, с пастроми и кремом из вяленых томатов, с сыром дор-блю и инжиром, с томатами и базиликом)

Ростбиф из говядины части шато-бриан с дижонской горчицей и стручковой фасолью, маринованной в черном чесноке

### Закуски:

Лосось гравлакс маринованный с добавлением коньяка и пряных трав подается со съедобными цветами

Ассорти спелых садовых мини-овощей

Террин из печеных овощей с соусом из копченого перца

Молекулярная грядка закусок

Салат Нисуаз с розовым тунцом в соусе терияки, свежими и маринованными овощами и заправкой из дижонской горчицы

Салат с креветками тигровыми, кремом из авокадо и кунжутными чипсами

### Горячая закуска:

Утиная грудка Магре с каштановым кремом и соусом из вишни и голубики

### Горячее:

Стейк филе миньон в дижонском соусе. Гарнируется круассаном из картофеля с трюфельной начинкой и луком конфи

ИЛИ

Филе лосося в миндальных лепестках с соусом голландез гарнируется террином из печеных овощей

### Дополнительно:

Фруктовая нарезка, хлебная корзина с маслом, чай/кофе