

МЕНЮ БАНКЕТА № 3
СТОИМОСТЬ НА 1 ГОСТЯ – 5 570 ₽
- 1 210 гр. -

САЛАТЫ

Микс салатов с телятиной, огурцом, томатами черри, мягким сыром и кунжутным кремом	1/100
Салат с форелью рукколой и ягодным айоли	1/100
Салат с баклажанами, томатами и крем-чиз	1/100

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти мясных деликатесов (ростбиф, буженина, язык телячий)	1/30
Хрен, горчица	1/5/5
Пряная маринованная макрель подается с брусникой и еловым маслом	1/30
Пате из семги с каперсами, подаётся с пшеничными тостами	1/40
Брускетта с печеными овощами и сливочным сыром	1/40
Бабагануш с питой и гранатом	1/120
Вяленые томаты/ оливки/ руккола	1/30
Ассорти маринованных лесных грибов с песто из укропа и ягодами	1/40

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Блинчики с уткой, грибами и трюфельной сметаной	1/100
---	-------

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Судак с муссом из сельдерея со стручковой фасолью и икорным соусом	1/130/140/20
Буженина с баклажанами и трюфельным кремом	1/130/140/20

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Французская белая булочка	1/40
Пражская черная булочка	1/40
Ассорти ароматного масла	1/20

ДЕСЕРТ

Фруктовая ваза (сезонные фрукты)	1/60
----------------------------------	------

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Морс малиновый	1/300
Минеральная вода (в стекле)	1/260
Кофе заварной капсульный	1/200
Чай	1/200
Лимон/Сахар/Сливки	1/10/10/10