

Банкетное меню №2

Стоимостью 6 150 руб. на персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ — вес (г.)

- Лосось шеф-посола, масляная рыба холодного копчения - 50\15
- Мясное ассорти домашнего приготовления - 40\10
(буженина домашнего приготовления, куриный рулет, отварной телячий язычок)
- Ассорти свежих овощей с зеленью и сметаной - 50\10
- Паштет из куриной печени с карамелизированным луком и кедровыми орешками - 30\16
- Русская закуска с молодым печеным картофелем - 50\10
(ассорти солений, молодой печеный картофель, зеленый лук)
- Маринованные уральские грузди с крымским луком и сметаной - 30\10
- Филе сельди с картофелем шато и маринованным луком - 30\10
- Домашний хлеб - 50

САЛАТЫ — вес (г.)

- Салат с кальмаром авокадо и кунжутно - ореховой заправкой - 80
- Салат Оливье с телячьим языком - 80
- Салат с теплыми баклажанами, спелыми томатами и творожным сыром - 80

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

- ☐ Драники картофельные с форелью и сметаной - 120
- ☐ Блинчики с мясом под сырной корочкой - 120

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

- ☐ Шашлык из свиной шеи с молодым печеным картофелем и томатным соусом - 350
- ☐ Филе судака с печеными овощами и соусом песто - 350
- ☐ Куриная грудка су-вид с полбой, овощами и сырным муссом - 350

НАПИТОК — вес (мл.)

- Морс клюквенный - 200