

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 3: СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ СТИЛЬ

ЗАКУСКИ В СТОЛ (815 гр.)

- Гужер с копчёным сибасом и каперсами | 45 гр.
- Бриошь с пармской ветчиной и трюфельным сыром | 50 гр.
- Средиземноморские сыры: пармезан, бри, дор блю, пекарينو с мёдом и орехом пекан | 80 гр.
- Греческий салат с домашней брынзой и жареными грецкими орехами | 100 гр.
- Вителло тоннато с крем-соусом на основе тунца | 100 гр.
- Салат Цезарь с куриным филе | 100 гр.
- Салат Нисуаз с тунцом на гриле | 100 гр.
- Мясное ассорти с горчицей и хреном (домашняя буженина, запечённая в травах, ростбиф) | 70 гр.
- Рыбное ассорти (форель слабой соли, масляная рыба) | 70 гр.
- Антипасти: цуккини, баклажан, паприка на гриле | 100 гр.

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Пармиджана с томатным соусом и рукколой | 120 гр.

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

- Филе миньон с картофельным муслином и трюфельным маслом | 280 гр.
или
- Лосось гриль с угольными ньокками и соусом качо | 250 гр.

Напитки включены: чай, кофе, минеральная вода без ограничений

Стоимость на человека: 6000 Р

[Вернуться к вариантам меню](#)