

Банкетное меню 1600 рублей/персона

Холодные закуски из мяса

- Запеченная нежная куриная грудка в «рубашке» из сладкого перца с зеленью и овощами 1/35/20
- Розочка из сыровяленой ветчины на листе салата 1/30/5
- Пряный окорок, запеченный с тимьяном и дижонской горчицей, подается в ожерелье из свежих овощей 1/30/25

Холодные закуски из рыбы

- Филе сельди слабой соли с красным сладким луком с оливковым маслом и картошечкой «шато» 1/30/25

Холодные закуски из овощей

- Ассорти из свежих крупно нарезанных овощей и садовой зеленью 1/75/1

Салаты

- Салат «Оливье» с домашней курочкой 1/100
- Мясной салат с карбонатом и перепелиным яйцом 1/100

Горячее блюдо (на выбор, гостю полагается одна порция)

- Маринованная свиная шейка в дижонской горчице запеченная с томатами под сыром «Моцарелла» 1/125
- Рулет из курицы с муссом из цыпленка и грибов, запеченный под соусом «жульен» 1/125

Гарнир (2 из 3 на выбор, гостю полагается одна порция)

- Хрустящие дольки картофеля «Айдахо» с чесноком и зеленью 1/150
- Отварная картошечка со сливочным маслом и укропом 1/150
- Отварной рис с овощами и маслом 1/150

Хлеб

- Хлебная корзина 1/80

Фрукты

- Фруктово-десертная горка из сезонных фруктов 1/150

Напитки

- Чай черный или зеленый (сахар, лимон) 150 мл
- Кофе заварной (сахар, сливки) 150 мл