



Банкетное меню 2100 рублей/персона

Холодные закуски из мяса

- Буженина с можжевельной ягодой, приготовленная по старинному русскому рецепту, сервируется на мольберте из хрустящих огурцов 1/40/20
- Рулетик из нежного куриного филе с фисташками, курагой и пряными травами, подается в дуэте с медальонами из индюшачьей грудки, фаршированным голландским сыром и грибами 1/30/30/10

Холодные закуски из рыбы

- Янтарный лосось, маринованный с коньяком и соком лимона, панированный в свежем укропе, с цитрусовыми и оливками 1/40
- Эсколар холодного копчения, подается с васоби и маринованным имбирем 1/40
- Скумбрия пряного посола на запеченной картошечке «шато», в окружении малосольной селедочки, подается с красным луком и свежим укропом 1/30/50/50/10

Холодные закуски из овощей

- Ролл из цукини с греческим сыром и зеленью 1/35
- Ассорти из свежих овощей и садовой зеленью на листьях зеленого салата 1/90/10
- Соленья и маринады (квашеная капуста с брусничкой, хрустящий соленый огурчик, помидорчики, чесночок и патиссон) 1/80/20

Салаты

- Салат из обжаренного куриного филе, салата «Айсберг», помидоров черри с фирменной заправкой «Цезарь» 1/75
- Салат из буженины, жареных грибов, соленого огурчика, отварного картофеля и сливочного майонеза 1/75

Горячая закуска

- Жульен с лесными грибами и нежной курочкой под сливочным соусом в домашнем блинчике 1/85

Горячее блюдо с гарниром (на выбор, гостю полагается одна порция)

- Медальоны из свиной вырезки с розмарином и томатами черри, запеченные под сыром моцарелла, гарнируются запеченным картофелем 1/125/150
- Ролл из куриного филе, фаршированный грибным жульеном под пряно-сырным соусом с отварным картофелем и зеленью 1//125/150

Хлеб

- Хлебная корзина 1/80

Фрукты

- Фруктовая композиция из фруктов по сезону 1/150

Напитки

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