

Банкетное меню 2450 рублей/персона

Холодные закуски из мяса

- Мясное блюдо с традиционными русскими соусами (терин из свинины с белыми грибами, рулет из индейки с черносливом, отварной язык) 1/80
- Ломтики подкопченной утиной грудки, подаются с луковым конфи и маринованными в меде дольками сливы 1/40

Холодные закуски из рыбы

- Рыбное блюдо из двух видов деликатесов малосольной семги и судака г/к 1/80
- Филе сельди с маринованным красным луком и горчичной заправкой, отдельно предлагается отварная картошка со сливочным маслом и укропом 1/100

Холодные закуски из овощей

- Ассорти из свежих овощей и садовой зелены на листьях зеленого салата 1/100
- Дуэт рулетиков из баклажана: с сырным фаршем, с помидорами и сливочно-чесночной заправкой 1/50

Салаты

- Салат с судаком горячего копчения, готовится с отварными овощами, сыром и жареными шампиньонами 1/80
- Мясной салат с запеченной говяжьей вырезкой, бочковыми огурцами и домашним майонезом 1/80
- Салат соте из цукини, паприки, баклажан, помидор печенных на углях 1/80

Горячие блюда с гарниром (на выбор)

- Филе белой рыбы, приготовленное на гриле, с соусом из томатов и вина, подается с жареным картофелем и бланшированными вешенками 1/250
- Медальоны из телятины, запеченные с абрикосами и сыром бри, с фирменным соусом, гарнируются жареными овощами 1/250

Хлеб

- Хлебная корзина 1/60

Фрукты

- Фруктовая композиция из фруктов по сезону 1/150

Напитки

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