

Банкетное меню 2600 рублей/персона

Холодные закуски из мяса

- Свиная корейка, шпигованная сладкой морковью, хреном и запеченными черри 1/45
- Пряный окорок запеченный с тимьяном и можжевелевой ягодой с соусом из хрена 1/30/25
- Роллы ассорти из ветчины с томатами, орехами и зеленью / крем-чизом 1/25/25

Холодные закуски из рыбы

- Ролл из лосося нежного посола с креветочным зефиром 1/35
- Семга, маринованная в коньяке и апельсинах, подается с дольками лимона и оливками 1/35/15

Холодные закуски из сыра

- Ассорти сыров (Гюс, Олдер) с виноградом, грецким орехом, домашним вареньем 1/30/35

Холодные закуски из овощей

- Ассорти из черных маслин и зеленых оливок под оливковым маслом с чесноком 1/15/5
- Ассорти из свежих овощей и садовой зеленью 1/75/1

Салаты

- Салат из языка и говядины с жареными овощами заправлен крем-соусом 1/100
- Салат из форели, салата айсберг, томатов черри и пудрой из «Пармезана» 1/75

Горячая закуска

- Жульен из лесных грибов в домашнем блинчике 1/85

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

- Судак припущенный в белом вине, подается в сливочном базиликовом соусе с картофелем и овощами-гриль 1/125/140
- Медальоны из свинной вырезки с розмарином и томатами черри, запеченные под сыром моцарелла с картофелем гратен 1/125/150

Хлеб

- Хлебная корзина 1/100

Фрукты

- Фруктово-десертная горка из сезонных фруктов 1/150

Напитки

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