

Банкетное меню 3100 рублей/персона

Холодные закуски из мяса

- Филе индейки, запеченное в медовой глазури с дольками яблок 1/30/25
- Свиная корейка, маринованная в коньяке и зерновой горчице, запеченная на низких температурах, подается со свежими овощами и микс-салатом с хреном и горчицей 1/35/20
- Телячий язык, сваренный в пряном бульоне, сервируется овощным салатом, подается с домашним соусом из хрена 1/30/25

Холодные закуски из рыбы

- Эсколар горячего копчения на свекольном дранике с розочкой из имбиря 1/55
- Ролл из лосося со сливочным сыром и черным кунжутом 1/35
- Филе форели маринованное в имбире и апельсинах на оливковом бисквите 1/45

Холодные закуски из сыра

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

Холодные закуски из овощей

- Ассорти из черных маслин и зеленых оливок заправленные оливковым маслом с чесноком 1/15/5
- Ассорти из свежих овощей и садовой зелены 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 с грибами и курочкой, запеченный в блинчике 1/85

Горячее блюдо (на выбор, гостю полагается одна порция)

- Филе лосося приготовленное на пару с креветочным соусом и картофельным суфле и овощами гриль 1/125/150
- Телятина запеченная с розмарином, соусом деми-глясс и картофелем гратен 1/125/150

Хлеб

- Булочки ржаные, пшеничные, с кунжутом и чабата 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