

Банкетное меню 3600 рублей/персона

Холодные закуски из мяса

- Филе индейки, запеченное в медовой глазури, подается с дольками яблок 1/35
- Испанский сыровяленый хамон с дыней 1/35
- Ростбиф прожарки медиум с соусом бальзамик 1/35
- Рулет из курицы с курагой и апельсиновым соусом 1/35

Холодные закуски из рыбы

- Тунец, маринованный в имбире на подушке из салата чука, приправленного кунжутным маслом 1/35/25
- Мини - рулет из лосося со сливочным сыром и раковой шейкой 1/35
- Запеченное филе палтуса на лимонном бисквите 1/45
- Террин из судака и лосося с креветками в листьях нори с маринованным имбирем 1/35

Холодные закуски из сыра

- Ассорти сыров (Пармеджано, Гюс) с виноградом грецким орехом и медом 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 крупно нарезанных овощей и садовой зелени 1/80

Салаты

- Салат с ростбифом и жареными овощами и крем-соусом 1/100
- Салат из рукколы и креветок, томатов черри с заправкой айоли 1/75/1

Горячая закуска

- Жульен из лесных грибов в блинчике 1/80

Горячее блюдо (на выбор, гостю полагается одна порция)

- Лосось су-вид, подается с креветочным соусом и картофелем гратен 1/125/125
- Филе миньон из говядины с соусом деми-глясс с овощами гриль и картофелем гратен 1/125/150

Хлеб

- Ржаные, пшеничные, с кунжутом булочки, ржаной хлеб 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