

Фуршетное меню 2300 рублей/персона

Холодные закуски из мяса

- Паштет из кролика с белыми грибами и куриной печенью замаринованной в Мадейре сервируется черносливом, запеченным в винном тесте 1/40
- Террин из гуся с коньяком на слайсах цуккини 1/40
- Розочка из испанской сыровяленой ветчины хамон с кусочком сочной дыни на бамбуковой шпажке 1/40
- Рулетики из ветчины с муссом из сливочного сыра и фисташек 1/40

Холодные закуски из рыбы

- Тарталетка с красной икрой и фреш-кремом 1/25
- Угорь глазированный терияки на дольках спелого манго 1/35
- Филе эсколара (макрель) холодного копчения с салатом из морских водорослей, маринованным имбирем и соусом терияки на пшеничном тосте 1/35
- Ролл из лосося с мягким сыром и черным кунжутом 1/35

Холодные закуски из сыра

- Сырные кубики с виноградом на бамбуковой шпажке 2/30

Салаты в булочке

- Салат из запеченной буженины с жареными грибочками, поданный в булочке 1/60
- Салат из филе форели с салатом айсберг, томатами черри и перепелиным яйцом, подается в булочке 1/50
- Деликатесный микс из ветчины и филе курицы с отварным картофелем, маринованными грибочками и сливочным соусом 1/50

Горячая закуска

- Рубленые котлетки из баранины и молодой говядины в слайсах бекона острым соусом 1/75/15
- Мини рулеты из свиной вырезки с томатами черри и моцареллой, подаются с пряным красным соусом 1/65/15
- Роллы из лосося с зеленой фасолью и соусом 1/70
- Картофель бейби 1/70
- Овощи гриль 1/70

Фрукты

- Фруктовая Горка из сезонных фруктов 1/100

Хлебная корзина

- Пшеничные с кунжутом и ржаные с солодом булочки 1/50

Напитки

- Вода минеральная (с газом/без газа) 1/330
- Морс клюквенный ресторанный производства 1/150