

МЕНЮ БАНКЕТА

Стоимость меню на 1 персону 1800 рублей

РЫБНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Закуска из авокадо и печени трески под соусом «Кариот» на ржаных тостах
1/30/10

МЯСНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Буженина с можжевельной ягодой, приготовленная по старинному русскому рецепту, сервируется на мольберте из хрустящих огурцов 1/35/15
«Пряная цесарка», фаршированный муссом цыпленка и цветной паприкой, подаётся с клюквенным соусом и свежей зеленью 1/35/15
Рулетик из балыка со сливочным сыром и орешками. 1/35

ОВОЩИ И СЫРЫ

Ассорти из свежих, крупно нарезанных, овощей и садовой зеленью на листьях зеленого салата 1/75
Соленья и маринады (квашеная капуста, хрустящий соленый огурчик, помидорчики, черемша и острый перчик) 1/50

САЛАТЫ

Салат "Гавайский" из курицы, ананаса с соусом "Карри" 1/100
Салат "Оливье" с ветчиной, классический 1/100

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор (гостю полагается одна порция)

Филе Судака замаринованное в белом вине, розмарине и перце розе, подаётся с соусом «блан манж», и брызгами икры на подушке из печенных овощей. 1/130/120/20
Свинина фаршированная муссом из поросенка, подается со сливочно-горчичным соусом на запеченном картофеле 1/130/120/20

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Пшеничные булочки с кунжутом, и солодом 1/50

НАПИТКИ

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

ВЕС МЕНЮ БЕЗ НАПИТКОВ 1090гр