

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	г	руб.
МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ	150/35	400
<i>Буженина домашняя, мягкий разварной язык, нежный ростбиф, дополненные горчичным соусом и сливочным хреном</i>		
РЫБНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ	150/35	430
<i>Ломтики семги шеф-посола, копченого угря и пряной сельди</i>		
СЫРНОЕ ПЛАТО	180	450
<i>Ассорти из благородных сыров (маасдам, дор-блю, пармезан), с лепестками груши, горячим медовым соусом и грецким орехом</i>		
РАЗНОСОЛЫ ПО-ДОМАШНЕМУ	400	200
<i>Капуста квашеная из домашних запасов, моченые райские яблочки, соленые огурчики и томаты</i>		
ОВОЩНОЕ АССОРТИ	310	250
<i>Свежие овощи с ароматной зеленью</i>		
ЗАЛИВНОЕ ПРОВАНСАЛЬ	100	180
<i>Традиционное заливное из телятины</i>		
<i>В праздничном оформлении</i>	1КГ	1800
СУДАК, ФАРШИРОВАННЫЙ ВОЗДУШНЫМ РЫБНЫМ МУССОМ И ШАМПИНЬОНАМИ, ОБЖАРЕННЫМИ С РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ	1КГ	1760

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

САЛАТЫ

	г	руб.
САЛАТ ОЛИВЬЕ С ПЕРЕПЕЛКОЙ	185	310
<i>Легенда праздничного стола, дополненная карамелизированной перепелкой</i>		
СЕМГА НА «ШУБЕ» С КРАСНОЙ ИКРОЙ	185	350
<i>Ломтики семги шеф-посола на «шубе» из отварных овощей в их классическом сочетании, декорированные россыпью красной икры</i>		
САЛАТ С ДОМАШНИМ РОСТБИФОМ, ПРИПУЩЕННОЙ СПАРЖЕЙ И ЯЙЦОМ ПАШОТ	250	470
<i>В сочетании с миксом салата и спелыми томатами черри</i>		
САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ С РАЗВАРНЫМ ЯЗЫКОМ И ЗАПЕЧЕННЫМ КУРИНЫМ ФИЛЕ	150	250
<i>В сочетании с сочными листьями салата, печеным сладким перцем и свежими овощами в оригинальной заправке</i>		
САЛАТ С ХУРМОЙ И СЫРОВЯЛЕННЫМ ОКОРОКОМ	190	390
<i>Необычное сочетание сахарной хурмы, рукколы и пикантных мясных ломтиков, заправленное соусом на основе оливкового масла</i>		
САЛАТ С РУККОЛОЙ И КРЕВЕТКАМИ	150	470
<i>Пряная руккола, обжаренные тигровые креветки, сочные томаты черри, под заправкой на основе оливкового масла с каплями лаймового сока</i>		
САЛАТ ИЗ НЕЖНОГО КАЛЬМАРА И СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ	200	350
<i>Под пикантным соусом</i>		
САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С СЕМГОЙ	240	500
<i>Хрустящий салат Айсберг, ломтики обжаренной семги с оригинальным соусом под стружкой из Пармезана</i>		

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	г	руб.
ЖУЛЬЕН С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ	180	210
<i>В сметанном соусе, запеченный в хрустящей булочке под сырной корочкой</i>		
УТИНАЯ ГРУДКА С МАЛИНОВЫМ СОУСОМ И ГРУШЕВЫМ ЧИПСОМ	65	230
РУЛЕТИКИ ИЗ НЕЖНОЙ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ	50	160
<i>С наполнением из печенных овощей, дополненные гранатовым соусом</i>		
ЗАКУСКА ИЗ БАКЛАЖАНА, ЗАПЕЧЕННОГО С ТОМАТАМИ	100	120
<i>Под сырной корочкой из Пармезана</i>		
БРОШЕТ ИЗ СЕМГИ И ОВОЩЕЙ	116	290
<i>Кусочки нежной семги в чередовании с овощами на деревянных пиках</i>		
БАШНИ ИЗ ПЕЧЕНЫХ ЦУККИНИ, ТОМАТОВ, ЛОМТИКОВ БЕКОНА	100	180
<i>Прослоенные сыром Моцарелла</i>		
ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В БАРХАТНОЙ ПАНИРОВКЕ	110/30	520
<i>С остро-сладким соусом</i>		

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

	г	руб.
СВИНАЯ КОРЕЙКА С ГРАНАТОВЫМ СОУСОМ	150/20	360

Сочная свинина на кости, зажаренная на гриле до лакированной корочки, дополненная гранатовым соусом

ФИЛЕ СЕМГИ С МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ	150/20	650
---	---------------	------------

МЕДАЛЬОНЫ ОТ ШЕФ-ПОВАРА	150/20	650
--------------------------------	---------------	------------

Из говяжьей вырезки, обжаренные с ароматными травами на гриле и дополненные винно-масляным соусом

ГАРНИРЫ

КРОКЕТЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ	120	50
-----------------------------	------------	-----------

ОВОЩИ-ГРИЛЬ С ГРИБАМИ И РОЗМАРИНОМ	120	150
---	------------	------------

КУСКУС С ОВОЩНЫМ РАТАТУЕМ	120	75
----------------------------------	------------	-----------

ФРУКТЫ

ФРУКТОВАЯ КОРЗИНА (ВИНОГРАД, БАНАНЫ, МАНДАРИНЫ)	1,5 КГ	785
--	---------------	------------

ФРУКТОВАЯ КОРЗИНА (АНАНАС, ВИНОГРАД, ГРУША, ЯГОДЫ, ЯБЛОКИ)	1,5 КГ	1400
---	---------------	-------------