

БАНКЕТ / ВАРИАНТ 6

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Филе палтуса холодного копчения в рулетиках с оливками на крекере со сливочным маслом 1/35/15/10

Фриттелле с креветками, сыром и оливками, гарнированные маринованным имбирем и лимоном 1/50/15

Лепестки лосося шеф-посола на салатном листе с лимоном и томатами «Черри» 1/35/10

Чикен-ассорти (куриный рулет с курагой, паприкой, сыром и маринованная в меде куриная грудка, обжаренная на гриле с клюквенным соусом) 1/50/50/20

Ростбиф из говядины с гранатом и острым кавказским соусом 1/35/20

Мясная феерия: говяжий язык, балык сыровяленый, подается с соусами из горчицы и сливочного хрена 1/75/25

Сырное плато с медом, орехами и грушей 1/45/30/5

Свежие овощи, нарезанные крупными дольками с зеленью и луком 1/95

САЛАТЫ

Салат «Дворянский» из филе семги обжаренной в соусе «Терияки», микс салатов, печеными овощами, томатами «Черри», сыром и лимоном 1/100

Салат «Романтик» из обжаренной мелким брусочком в специях свиной вырезки, сладкой паприки, кукурузы, хрустящего салата в соусе «Песто» с твердым сыром 1/100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Киш-лорен из белой и красной рыбы в сливках с сыром 1/75

ГОРЯЧЕЕ (на выбор 1 порция)

Лосось «Императорский», запеченный с жульеном из грибов под сыром, подается с овощным ризотто и свежими овощами с лимоном и оливками 1/130/150/35

Стейк из куриной грудки, обжаренный на гриле на подушке из шпината со сливками, подается с картофельными дольками «По-деревенски» с чесноком и свежими овощами 1/130/150/35

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочки пшеничные, ржаные 1/80

ДЕСЕРТЫ

Ассорти из фруктов и ягод по сезону 1/100

Профитроли заварные 1/50

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Морс из свежих ягод 200 мл

Чай черный, зеленый (сахар, лимон) 1/150

**Вес меню без напитков 1 440 гр.
Стоимость на 1 персону 3 570 рублей**