

# Меню банкета №5 «PUB 357»

## Pre-Set, 30 г

Буженина на кукурузном начос под томатной сальсой

## Стартеры и закуски, 500 г

Маринованное филе сельди гравлак под горчичным соусом и беби картофелем

Террин из пулярки в глазури из облепихи на ржаном крустате

Паштет из белых грибов под луковыми чипсами на ажурном дранике

Соленья из дубовых бочек (томаты, огурцы, чеснок, черемша, острый перец)

Коллекция сыров с медом, виноградом и орехами (ольтермани, сыр копченый, эменталь, чеддер, сулугуни, винград, орехи)

Сезонные фрукты

Мандарины

## Салаты, 300 г

Салат «Столичный» с раковыми шейками под яйцом пашот

Цезарь с подкопченной куриной грудкой под пудрой из Пармезана

Салат Шопский из свежих овощей с молодым сыром и

бальзамической заправкой

## Теплая закуска, 80 г

Сливочный жульен из лесных грибов и филе индейки под пудрой из пармезана

Стоимость меню на гостя: 4 490 рублей

Выход блюд на гостя: 1 360 г

Напитки: 700 мл

## Горячее на выбор, 280 г

Филе копченого угря под сливочно-горчичным соусом с микс салатом

Цыпленок Gordon Bleu в беконе со сливочным соусом и овощным рататюем

Медальоны из телятины в пряных травах с соусом Порто и картофелем стоун

## Соусы в стол, 30 г

Соус Jack Daniel's

Соус BBQ

Соус TapTap

## Десерты, 50 г

(при заказе от 15 человек – целый торт чизкейк)

Чизкейк с клубничным кремом

## Хлебная корзина, 80 г

Булочка ржаная

Булочка пшеничная

Масло сливочное с паприкой и зеленью

## Десерт на выбор, 50 г

Мини-сабайон с лимоном

Мусс малина-маракуйя

Домашнее Тирамису

Чизкейк с клубничным кремом

## Напитки, 700 мл

Минеральная вода с лимоном и мятой

Домашний морс (ягодный)

Чай, кофе

Шоу-блюдо от Шеф-повара «МЯСО ФЛАМБЕ»