

Банкетное предложение

НА ПЕРСОНУ

5600 Р

ВЫХОД - 1555 г.

ЗАКУСКИ

Рыбное плато (лосось шеф-посола, форель подкопченная, масляная рыба)	120 г
Угорь «Унаги» с хрустящим салатом	60 г
Красная икра на бруснетте	35 г
Тигровые креветки Темпура с тайским соусом	100 г
Розовая телятина с трюфельным маслом и каперсами	80 г
Рулет из филе цыпленка с вяленными томатами	80 г
Плато сыров с таежным медом, орешками и виноградом	50 г
Анти-пасти	80 г
Плато свежих овощей с мятно-йогуртовой заправкой	80 г
Тарелка мясных деликатесов (чериззо, балык с/к, карпачо из птицы, хамон на гриссини, фуэт)	70 г

САЛАТЫ

«Нисуаз» с тунцом «татаки» (тунец свежий, микс салатов, печеный «бэби» картофель, перепелиное яйцо, стручковая фасоль, огурец, мелово-оливковая заправка)	100 г
Цыпленок гриль с микс салатом, сыром пармезан и хрустящими гренками под соусом «Цезарь»	100 г
Салат с ростбифом (листья салата, мини томаты, свежие огурцы, шампиньоны, пармезан, медово-имбирная заправка)	100 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ НА ВЫБОР

Брошет из креветок с черри и соусом сладкий чили	100 г
Баклажаны «Пармеджано»	100 г

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Дорада с картофельным кремом и молодыми кабачками и трюфельным маслом	300 г
Утиная ножка конфи с карамелизированными грушами и яблоком с ягодным соусом	300 г
Стейк «ростбиф» с овощами – кукуруза гриль, фасоль стручковая, черри с брусничным соусом	300 г
* * *	
Хлебная корзина с зеленым маслом	100 г