



River Palace Hotel

Банкетное меню 9000 руб./чел.

Артишоки, жаренные с вяленными томатами
и гигантскими оливками

Ассорти благородных сыров
(Дор-блю, Бри, Тет-де-муан, Молтерно
с трюфелем, Пармиджано), мёд цветочный,
ягоды, свежие орехи

Коллекция брускетт
(с лососем и спаржей со сливочным сыром,
с пастроми и кремом из вяленых томатов, с сыром
дор-блю и инжиром, с томатами и базиликом)

Ростбиф из говядины части шато-бриан
с дижонской горчицей и стручковой фасолью
маринованной в черном чесноке

Лосось гравлакс маринованный с добавлением
коньяка и пряных трав подается
со съедобными цветами

Ассорти спелых садовых мини-овощей

Террин из печеных овощей
с соусом из копченого перца

Молекулярная грядка закусок

Салат Нисуаз с розовым тунцом в соусе терияки,
свежими и маринованными овощами
и заправкой из дижонской горчицы

Салат с креветками тигровыми, кремом
из авокадо и кунжутными чипсами



Горячая закуска:

Утиная грудка Магре с каштановым кремом
и соусом из вишни и голубики



Горячее:

Стейк филе миньон в дижонском соусе.
Гарнируется круассаном из картофеля
с трюфельной начинкой и луком конфи

ИЛИ

Филе лосося в миндальных лепестках с соусом
голландез гарнируется террином из печеных овощей



Фруктовая нарезка

Хлеб с маслом

Морс