



## 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