

Банкетное меню

«5.000»



Холодные закуски

гр/мл

Мясная тарелка

100

Чоризо

20

Буженина в дижонской горчице

20

Язык говяжий отварной

20

Колбаса касадемонт

20

Парма

20

Томаты черри

5

Микс салат

5

Мурманская рыбная гастрономия с угрём

85

Эсколар холодного копчения

20

Сёмга холодного копчения

20

Лосось слабой соли

20

Угорь копчёный

20

Лимон

5

Укроп

1

Микс салат

5

Тарелка садовых овощей с зеленью

70

Томаты

20

Огурцы

20

Перец болгарский

15

Укроп

5

Петрушка

5

Лук зеленый

5

Микс салат

5

Фермерская моцарелла с томатами

75

Томаты

30

Моцарелла

30

Песто

5

Бальзамический крем

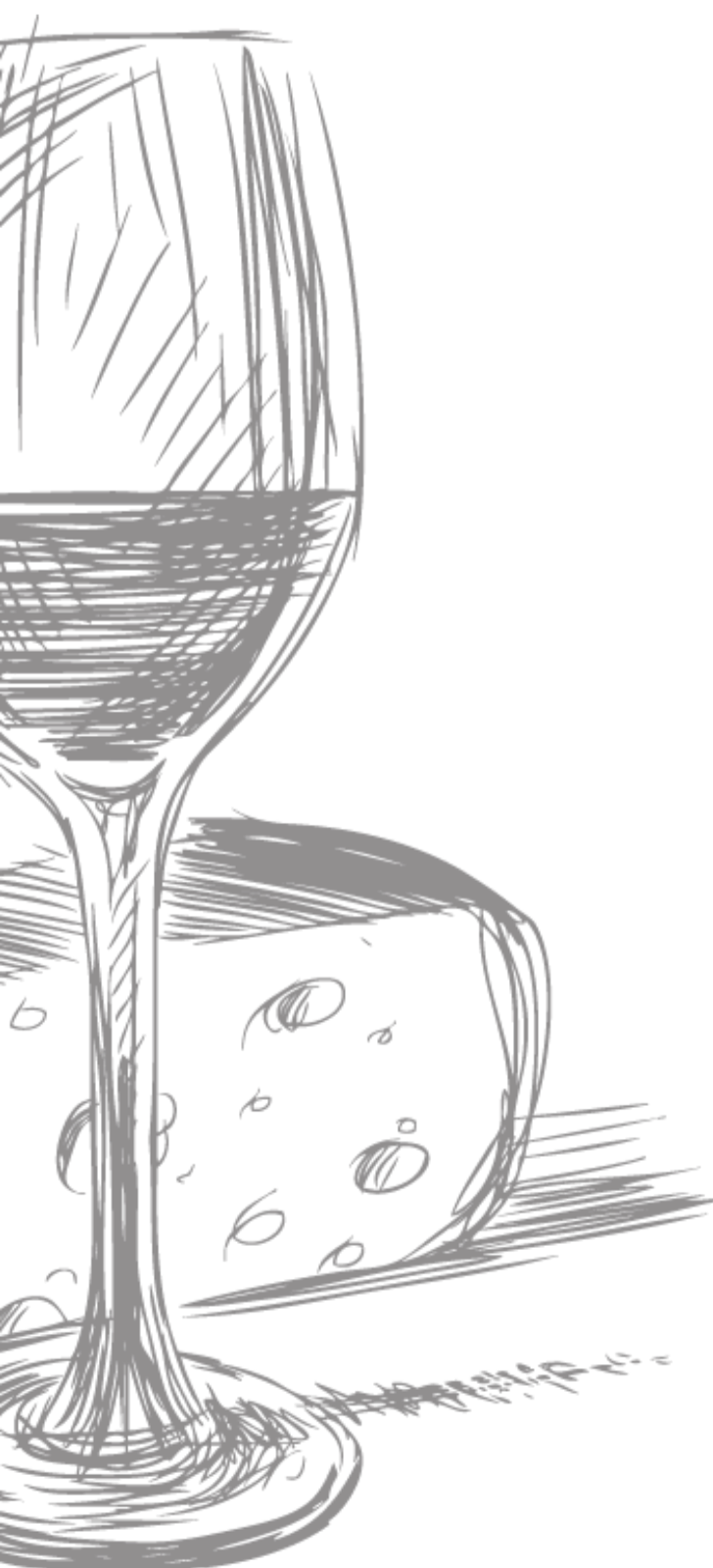
5

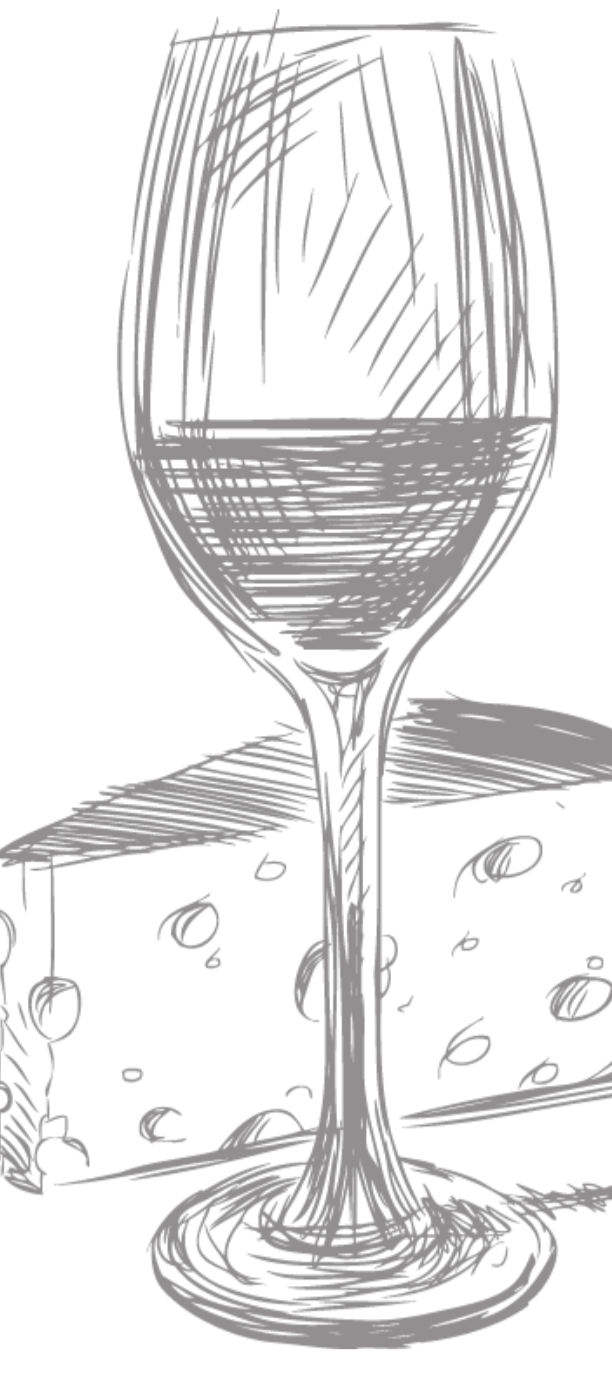
Бasilik

3

Руккола

3





гр/мл

Вителло тоннато

70

Говядина

20

Руккола

10

Соус вителло тоннато

20

Томаты черри

10

Каперсы

10

Салаты

Салат с креветками, печёными овощами и рукколой

150

Салат «Оливье» с языком

150

Салат с говядиной, картофелем и заправкой чили

150

Горячие закуски на выбор

Жульен куриный с грибами во французской булочке

150

Креветки катаифи с манговым соусом

100

Горячие блюда на выбор

Филе сибаса с зелёными овощами

300

Филе миньон с картофелем в травах и сливочным демигласом

300

Десерты

Фруктовая тарелка

150

Хлеб

Две свежее испечённые булочки

60

Итого
на персону

1570 гр



Птички и ягоды
РЕСТОРАН