




БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Итальянское

 на 1 персону

 6 500 рублей

 ~ 1 500 г

Антипасто

Ассорти сыров

грана падано, горгонзола, камамбер, маасдам, рикотта с травами, виноград, ягоды, орехи

Рыбная тарелка

малосольный лосось, палтус х/к, волованы с красной и щучьей икрой, копченые мидии, лайм, каперсы, зелень

Мясная тарелка

мортаделла, прошутто, салями, поркетта, листья салата, помидоры черри, инжир, зелень

Вителло тонато

подкопченный ростбиф из телятины с соусом из тунца и каперсов

Капрезе

моцарелла, томаты, базилик, домашний соус песто, крем бальзамический, листья салата, кедровые орехи

Жареные овощи с красным песто

болгарский перец, баклажаны, цукини, морковь, шампиньоны, черри, чеснок запеченный

Салат «Панцанелла» с морепродуктами

листья салата, черри, огурцы, артишоки, печеный перец, базилик, оливковое масло с чесноком, креветки, кальмары, осьминоги

Маринады

маслины и оливки, артишоки с вялеными помидорами, маринованные грибы

Хлебная корзина и масло

фокачча, чабатта и гриссини, масло с вялеными помидорами



Горячее блюдо

(на выбор)

Жареный судак в соусе капоната и пармезан

подается с пастой птитим со шпинатом

Тальята из говядины

подается с салатом руккола, полентой и грибным соусом демиглас

Горячая закуска

Кальцоне с печеными овощами и кроликом

традиционный закрытый итальянский пирог в форме полумесяца

Напитки

Ягодный морс / Чай и кофе в ассортименте

