

Меню №3

САЛАТЫ

- Микс из салатов с копченой утиной грудкой, с горчишно-цитрусовой заправкой 100 гр.
Салат с холодным ростбифом и фермерскими овощами 120 гр.
Салат с копченой сёмгой, печёным картофелем бейби и корнишонами 100 гр.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Розочка из форели шеф-посол на картофельном дранике
со сливочно-икорным соусом 40 гр.
Слайсы подкопченной масляной рыбы с каперсами 20 гр.
Холодный ростбиф томленный в винном соусе 30 гр.
Буженина на итальянский манер с розмарином 30 гр.
Хрен, горчица 20 гр.
Домашние соленья и маринады 90 гр.
Брускетта с муссом из куриной печени 30 гр.

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- Блинный узелок с куриным филе в сливочном соусе и лесными грибами 140 гр.

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

- Утиная грудка с красной смородиной в соусе «бальзамик-малина» с пюре из тыквы 130/150/20 гр.
или
Стейк из свинины с овощами гриль и соусом из ямайского перца 150/150/20 гр.

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

- Французская белая булочка 40 гр.
Пражская черная булочка 40 гр.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

- Кофе заварной 200 мл.
Чай 200 мл.
Лимон/Сахар/Сливки 10/10/10 гр.
Морс ягодный 300 мл.
Минеральная вода н/г 300 мл.

Стоимость на персону – 3.550 Р

Выход на персону 1110 гр.

Предложение действительно при заказе от 20 персон

St.-Petersburg, Russia, tel.: +7 (812) 950 04 88; +7 (952) 289 36 61, +7 (951) 66 555 88

Web: ozrest.ru; e-mail: catering.velvet@gmail.com