

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Гала-ужин

на 1 персону

5 500 рублей

~ 1 400 г

Закуски и салаты

Сырная тарелка

бри, горгонзола, пармезан, маасдам, чечил, сырные конвертики с рикоттой и травами, зелень, орехи, сухофрукты, мед в сотах

Рыбная тарелка

палтус х/к, лосось гравлакс, масляная рыба х/к, угорь х/к укроп, лимон, лайм, каперсы

Мясная тарелка

домашний ростбиф, утка х/к, куриный рулет, карбонад в/к, сервелат, руккола, черри, корнишоны, зелень

Овощи антипасто

перец болгарский, цукини, баклажан, шампиньоны, помидоры черри, зелень

Хлебная корзина и масло

Рулеты из ростбифа

с начинкой из запеченного перца, сливочного сыра, и сладкого соуса чили

Салат «Вальдорф» с кальмарами и креветками

листья салата, яблоки, виноград, сельдерей, грецкий орех, заправка из йогурта и сока лайма

Салат «Восточный» с говядиной

стеклянная лапша, огурцы, цукини, морковь, лук порей перец болгарский, сельдерей, домашний азиатский соус

Маринады

маслины и оливки, артишоки с вялеными помидорами, маринованные грибы

Горячее блюдо

(на выбор)

Фермерская куриная грудка в беконе

жареное филе, обвернутое беконом и фаршированное орехами и козьим сыром, подается с запеченным перцем, фаршированным шпинатом, сыром и грибным соусом грейви

Говяжий рулет «Мачете» под соусом из трав чимичурри

альтернативный стейк из мраморной говядины со шпинатом и грибами, подается со сливочным картофелем на подушке из цукини

Горячая закуска

Запеченные шапки шампиньонов с начинкой «Болоньезе»

с листьями салата руккола и соусом из голубого сыра

Напитки

Ягодный морс / Чай и кофе в ассортименте

