

# Банкетное меню

3800 за гостя

## Салаты и закуски

Позиция	Выход, гр.
Буженина с яблочной горчицей	30/5
Индейка запеченная с брусникой	30/5
Тартар из лосося с рукколой	30/5
Тост с форшмаком и щучьей икрой	30
Маринады (оливки, корнишоны, патиссоны)	10/10/10
Овощная тарелка (томаты, огурцы, перец)	15/15/15
Салат из баклажанов, томатов, перцев гриль с моцареллой, рукколой, кедровыми орехами и дрессингом бальзамико	60
Салат со свеклой, грушей, муссом из феты, грецким орехом и апельсиновым дрессингом	60
Салат с говяжьим языком, болгарским перцем, маслинами и зеленью	60
Цезарь с курицей	60
Салат оливье	60



Индейка запеченная с брусникой



Салат со свеклой, грушей, муссом из феты, грецким орехом и апельсиновым дрессингом



Буженина с яблочной горчицей



Куриное филе с картофелем запеченным со сливками, маринованным луком и демигласом

## Горячая закуска

Позиция	Выход, гр.
Грибной жульен с копченым картофельным кремом	160

## Горячее

Позиция	Выход, гр.
Подкопченная океаническая рыба с отварным картофелем, малосольным огурчиком и соусом из хрена и яблока	130/120/20/60
- или -	
Куриное филе с картофелем запеченным со сливками, маринованным луком и демигласом	140/120/20/50
Хлебная корзина	60

## Напитки

Позиция	Выход, гр.
Малиновый морс	250
Вода	250
Чай, кофе (пакетированный чай, заварной кофе)	200

## Десерты

Позиция	Выход, гр.
Фрукты сезонные	120



Подкопченная океаническая рыба с отварным картофелем, малосольным огурчиком и соусом из хрена и яблока

все цены указаны в рублях