

Меню банкета №1

Холодные закуски:

- Лосось маринованный в коньяке с укропом, 50 гр.
- Масляная рыба холодного копчения с лимоном, 50 гр.
- Форшмак из сельди с яблоками Антоновка, 50 гр.
- Ростбиф из мраморной говядины с Дижонской горчицей, 50 гр.
- Шейка Коппола с лимонным хреном и вяленным томатом, 50 гр.
- Паштет из печени кролика с малиновым чатни и тостами, 50 гр.
- Салат с лососем, артишоками гриль, разнообразными листьями салата и лимонной заправкой, 100 гр.
- Салат «Тбилиси» с маринованным телячьим языком и ялтинским красным луком, с лимонной заправкой, 100 гр.
- Салат с листьями салата, печеными баклажанами, сервируется ореховой заправкой, 100 гр.
- Ассорти хлебов, 100 гр.
- Масло сливочное, 10 гр.

Теплая закуска:

- Кокиль из морепродуктов в соусе Бешамель, 100 гр.
(кальмары, креветки, мидии)

Основное блюдо:

(на выбор)

- Стейк из лосося сервируется овощами гриль, подается с соусом «Красная паприка», 150/50/50 гр.
- или
- Медальоны из филе свинины сервируются картофельным пюре, подаются с Дижонской горчицей

Напитки:

- Чай/кофе, 250 мл.
- Сахар, сливки, лимон, 10/10/10 гр.
- Вода минеральная (газированная / негазированная), 250 мл.

Общий вес на одну персону (без учета напитков): 1060 гр.

Общий выход напитков на одну персону: 530 мл.

Стоимость меню на одну персону : 3 000 рублей, 00 копеек.