

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ В РУССКОМ СТИЛЕ 5 500 РУБЛЕЙ

Минимальное количество гостей: 15
Цены указаны за человека.

Банкетное меню включает:

- рыбное ассорти
- мясное ассорти
- холодные закуски
- 1 горячая закуска
- 1 основное блюдо
- 1 десерт

РЫБНОЕ АССОРТИ:

Копченый лосось
Осетрина горячего копчения
Копченый палтус
Лосось Гравлакс

МЯСНОЕ АССОРТИ:

Телячий язык с хреном
Буженина
Пармская ветчина
Ростбиф
Чоризо (пикантная свиная колбаса)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

Свежие овощи с зеленью
Салат «Оливье» в нашем стиле
Соленые и маринованные грибы
Филе сельди с горячим картофелем, луком и зеленью
Салат с ростбифом
Салат в азиатском стиле с курицей
Моцарелла с томатами
Табуле из киноа с овощами и печеным перцем

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ:

Утиное конфи в рисовом тесте с брусничным соусом
Картофельные ньокки с томатами
Равиоли с креветками с соусом Америка
Грибное рагу с запечённым картофелем и фенхелем
Ризотто Миланезе

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА:

Свиная грудка с пюре и огуречным релишем
Бефстроганов в нашем стиле
Судак с нуттовым табуле

Жареное филе говядины с картофелем гратен и зеленым салатом
Лосось с пастой орзо и бланшированными томатами
Паста с томатами
Запеченные овощи

ДЕСЕРТЫ:

Тирамису
Наш фирменный чизкейк с ягодами
Наполеон и лимонный сорбет
«Птичье молоко» и лимонный сорбет

- свежесваренный кофе, чай, молоко, сливки, соевое молоко, сахарозаменители, домашний хлеб и масло

*Есть возможность добавить в меню опцию «Выбор основного блюда на месте». Опция подразумевает выбор из двух горячих блюд - дополнительная плата – 750 рублей.

Если у гостей есть аллергия на отдельные компоненты в блюдах, мы просим указать это при заказе меню.
Отель взимает 10% сервисного сбора от финального счета за мероприятие.
Все тарифы указаны в рублях.