

Банкетное предложение «Изысканный стиль»
Меню банкета 2 500 руб/персона

Салат «Столичный» <i>Классический салат с куриным филе и майонезом</i>	1/110
Салат «Буржуа» <i>Нежное филе говядины, чернослив, горошек, маринованный огурчик, майонез</i>	1/100
Витаминная тарелка <i>Букет из свежих овощей помидорчиками черри и зеленью</i>	1/70
Мясное ассорти <i>Коллекция из ломтиков буженины, куриного рулета с паприкой, рулета из свинины с сыром, колбасы т/к. Подается с соленым огурчиком, русским хреном и маслинами</i>	1/30/30/30/10
Рулетики из говяжьего языка с сырной начинкой, заливные <i>Ломтики ветчины с пикантной сырной начинкой</i>	1/90
Ассорти из филе благородных рыб <i>Лосось шеф посола и масляная рыба холодного копчения. Подается на листьях салата с лимоном и перепелиным яйцом с красной икрой</i>	1/20/20/10/5
Оливки/Маслины	1/20/20
Грибочки маринованные <i>Маринованные грибы с лучком и зеленью</i>	1/20
<u>Горячая закуска:</u>	
Баклажаны, запеченные с помидором и сыром	1/50/5
<u>Горячее (на выбор):</u>	
Стейк-бабочка из форели <i>Филе аппетитной форели обжаривается на решётке и подается с ризотто, лимоном и оливкой</i> <i>или</i>	1/150/150/30
Свинная корейка «Дюбарри» <i>Свинная корейка на косточке, фаршированная беконом и овощами. Подается с жареным картофелем с луком и грибами, и соусом Дюбарри</i>	1/200/150/30
Хлебная корзина	100гр.
Клюквенный морс	1/200
Шампанское Лев Голицын п.сл.	1/200
Ассорти из сезонных фруктов <i>Мандарины, яблоки, груши, манго, виноград, киви, бананы, клубника, физалис, смородина</i>	1/150
Чай/Кофе <i>(на выбор)</i>	1/150

- Алкогольные и безалкогольные напитки без ограничения с собой
- Обслуживание и текстильное оформление 5% от стоимости заказа.