

КУРСОВОЕ МЕНЮ

Минимальное количество гостей: **10**

Цены указаны за человека.

ТРЕХКУРСОВОЕ МЕНЮ – 3500 РУБЛЕЙ

- 1 холодная закуска
- 1 основное блюдо
- десерт - свежесваренный кофе, чай, молоко, сливки, соевое молоко, сахарозаменители, домашний хлеб и масло

ЧЕТЫРЕХКУРСОВОЕ МЕНЮ – 4500 РУБЛЕЙ

- 1 холодная закуска
- 1 горячая закуска
- 1 основное блюдо*
- 1 десерт - 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.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

- Салат Цезарь с курицей и чипсами из бекона
- Греческий салат
- Карпаччо из говядины в нашем стиле с рукколой и кремом из голубого сыра
- Лосось Гравлакс со сметаной и блинами с гарниром «Мимоза»
- Салат «Оливье» в нашем стиле
- Паштет из куриной печени с бриошью (готовится с использованием свинины)
- Вьетнамский ролл с овощами и сладким соусом Чили
- Салат Нисуаз
- Буррата с томатами
- Табуле из киноа с овощами и печеным перцем

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ:

- Крем-суп из грибов
- Борщ в нашем стиле со сметаной
- Суп из зеленого горошка
- Равиоли с креветками, соус Америка
- Тортеллини с крабомси соусом Америка
- Картофельный суп
- Ризотто миланезе
- Картофельные ньокки с томатами

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА:

- Лосось-гриль с белой фасолью
- Утиная ножка конфи с пастернаком и луком-шалот
- Жареное филе говядины с картофелем гратен и зеленым салатом
- Томленые говяжьи щечки, лардо из бекона и паста «Казаречче»
- Томленая белая фасоль с овощами
- Свиная грудинка с морковью и луком-шалот
- Судак с картофелем конфи и лимоном

ДЕСЕРТЫ:

- Тирамису
- Наш фирменный чизкейк с ягодами
- Пана кота
- Теплый шоколадный торт и фисташковое мороженое
- Наполеон и лимонный сорбет
- Фруктовый салат в апельсиновом соке с ванильным мороженым
- Лимонный тарт и шоколадное мороженое
- «Птичье молоко» и лимонный сорбет

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.