

МЕНЮ

Банкет стоимостью 5900 рублей на персону

Холодные закуски

Выход на персону

Филе индейки в специях, обжаренное на большом огне под прессом, с цитрусовым мармеладом на пшеничной брускетте	1150
Рийет из утки, томлённой с кореньями, с хрустящим яблоком и чатни из красного лука, подаётся с галетами из цельно-зернового багета	1140\20
Ростбиф с соте из овощей гриль	1140\20
Прошутто (окорок сыровяленый) с дыней	1170
Малосольная форель по-скандинавски, подаётся с ассорти оливок «Ночеллара»	1130\10
Татаки из тунца, обжаренного на арахисовом масле, с салатом чука и соусом «Понзу» (соево-имбирный соус)	1130\20
Молодой рассольный сыр с сезонными свежими томатами	1150

Салаты, поданные в общих блюдах

Салат по рецепту Люсьена Оливье (с говяжьим языком, курой собственного копчения и икрой палтуса)	1100
Салат из печёных овощей (свекла, паприка, тыква) с апельсиново-горчичной заправкой	1100

Салат, поданный порционно

Микс-салат с обжаренными приморскими гребешками, тигровыми креветками, медовыми черри, авокадо и кедровыми орешками, заправленный цитрусовым маслом	1100
---	------

Горячая закуска

Слоёный пирог «А-ля Веллингтон», с томлёной говядиной и грибным жульеном, подаётся с мясным соусом «Жу»	1180\20
---	---------

Горячее, одно на выбор (от 10 порций каждого вида)

Утиная грудка, запечённая с ароматными травами, подаётся с ягодным соусом «Мадера»	1120\50
Филе морского окуня, припущенное с белым вином, подаётся с соусом «Аква-Пацца» (соус с петрушкой, оливками и томатами в собственном соку)	1120\50

Гарнир

Базеликовая паста «Ризони»	1150
----------------------------	------

Буфет

Хлебная корзина (чиабатта, заварной хлеб, зерновой багет) подаётся со взбитым сливочным маслом с травами	1100\10
Графин с питьевой водой, мятой и лимоном	11200

Горячий напиток, один на выбор

Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	1180
Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки)	1180

Итого: вес закусок на персону: 1210 гр \ объем напитков на персону: 380 мл