

Банкетное меню

2800 рублей на одну персону

Холодные закуски:

Креветочный коктейль в валоване, подается порционно

Лосось шеф-посола в сочетании с масляной рыбой холодного копчения, подается на подушке из зеленого салата, оформляется деревенским маслом, лимоном, маслинами, перепиленным яйцом

Завитки из норвежской форели шеф-посола, фаршированные сливочным муссом, оформляются крабовой закуской «Рафаэло»

Рулет из грудки индейки, фаршированный овощами и сыром, подается с дижонской горчицей

Говяжий язык сервируется пикулями, подается с хреном

Буженина, маринованная в пряных специях по-домашнему

Рулетики «Лермонтовские»

(роллы из ветчины с жареными грибами и сырным муссом, сервируется овощами и зеленью)

Закуска «Грибное лукошко»

(маринованные грибочки в корзиночке из жареного картофеля)

Салат «Цезарь»

(кура гриль со свежими овощами и соусом «Цезарь»)

Салат «Нептун»

(филе горбуши, картоф., яблоком, лук порей, марин. огурцы и соусом «Провансаль»)

Салат «Рождественский»

(кура гриль, свежие овощи, грибы, салатная заправка)

Горячая закуска:

Классический жульен с курицей и грибами

Горячее блюдо по выбору:

Говядина по-русски

(говяжий филей, запеченный в томатно-сметанном соусе с грибами)

Свиная вырезка по-звенигородски

(кармашек из свинины с пикантной начинкой)

Филе форели а-ля Морней

(запеченное с беконом в сливочном соусе)

Гарнир по выбору:

Картофельный «Гратен»

(дольки, запеченные с лучком под сырно-сметанной шапочкой)

Овощи гриль

Хлебная корзина

+10% обслуживание банкета

Общий вес по меню: 1230гр.

Возможны любые дополнения и изменения в меню по Вашему желанию