

Банкетное меню
2200 рублей на одну персону
Парадное блюдо – щука фаршированная

Холодные закуска

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

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)

Салаты

Салат «Княжеский»

(оригинальное сочетание чернослива, яблок, грецких орехов и куриного филе с соусом «Провансаль»)

Салат «Оригинальный»

(копченое филе лосося на овощном миксе с томатами канкасс)

Салат «Рождественский»

(жареное куриное филе в сочетании с шампиньонами, свежими овощами, сыром и салатной заправкой)

Горячая закуска

Классический жульен с курицей и грибами

Горячие блюда по выбору

Говядина по-русски

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

Свинная 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 от суммы заказа

Возможны любые дополнения и изменения в меню по Вашему желанию