

МЕНЮ

Банкет стоимостью 7000 рублей на персону

Холодные закуски

Паштет из печени цыплёнка в ягодной глазури, подаётся с чипсами из бородинского хлеба и карамелизированным луком	1400
Утиное филе на ломтике ароматной печёной груши	130
Брускетта с ростбифом и трюфельным соусом	150
«Плато Де Карне» (брезаола (вяленая говядина), сальчичон, копа (сыровяленая свинина), благородный сыр, фаршированные перчики, варенье из лепестков розы, инжирный джем, виноград, гриссини)	1150
Морское ассорти (лосось гравлакс, масляная рыба, тигровые креветки), подаётся с лимоном, каперсами и ассорти оливок	1900
Ассорти сезонных овощей (бакинские помидоры, грунтовые огурцы, сладкая паприка) с садовой зеленью	1700

Выход на персону

Салаты, поданные в общих блюдах

Салат из буженины (свинины), с зелёным яблоком, сельдереем, грецким орехом и сегментами апельсина, заправленный домашним майонезом	1100
Микс-салат с сыром «Страчателла», баклажанами фри, авокадо и ассорти томатов, заправленный зелёным маслом	1100

Салат, поданный порционно

Салат «Мимоза» с угрём	1100
------------------------	------

Горячая закуска

Мини-шашлычок из филе индейки с соусом «Кокосовый карри»	160
--	-----

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

УШатобриан (стейк из говядины) с устричным соусом	1120
Стейк из лосося с базиликовым соусом	1120

Гарнир

Овощи гриль (баклажаны, цукини, сладкая паприка, шампиньоны)	1150
--	------

Буфет

Хлебная корзина (чабатта, заварной хлеб, зерновой багет) подаётся со взбитым сливочным маслом с травами	1100
Графин с питьевой водой, мятой и лимоном	1200

Горячий напиток, один на выбор

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

Итого: вес закусок на персону: 1290 гр \ объем напитков на персону: 380 мл