
**Может корректироваться в соответствии
с Вашими пожеланиями**

Салат со сладкой хурмой и соленой брынзой.
Садовой зеленью и сыром «Пармезан». Заправленный соусом
с лимоном и медом;

Буженина, маринованная в «Дижонской» горчице,
«Вустерском» соусе и запеченная с веточками свежего тимьяна;

Острая бастурма;

Террин из цесарки и кролика со сладкой паприкой;

(Мясные закуски будут поданы на общем блюде,
гарнированном фруктами. Сливочный хрен будет подан отдельно)

Паштет из печени цыплят «по-Ливадийски»;

(Знаменитый рецепт поваров Александра III с коньяком и сливками.
Подается с хрустящими гренками);

Обожаемое всеми Заливное из дичи или домашний холодец
(восьмичасовой) со сливочным хреном;

**Риет из семги и лосось шеф-посола с чушкой, оливками
и маслинами;**

Салат на Ваш выбор:

- классический и любимый всеми «Столичный» салат;
(подается с перепелиными яйцами, икрой и креветками)

- **сытный салат** с копченой грудинкой, сыром, свежем яблоком
и зеленью; (заправляется «Зеленым» соусом из сливок и трав)





Селедочка «к водочке» может быть подана (на Ваш выбор)

- в классической подаче. С отварным картофелем, маринованным красным лучком и розовым перцем;

- в виде любимой всеми селедочки «под шубой» с зеленым яблоком;

Соленья

Классический набор – квашенная с хреном и чесночком капуста, острые перчики, маринованные томаты и соленые грузди;

Пикантная закуска «Таврическая»

из баклажанов с острыми овощами и жареным кунжутом;

Закуска из томатов в сладком соусе с телячьим языком, маринованными огурчиками и перцем халапеньо;

Овощные закуски:

- Спелые томаты, печеный перец и хрустящая руккола. Подается с мацареллой;

- Овощи с грецким орехом и южной зеленью;

В стоимость данного предложения входят горячие блюда из свинины или цыпленка:

Филе цыпленка, маринованное в «прованских» травах или сочная свиная шея, маринованная в аджике и запеченная в апельсинах;

Буфет:

Чай, Кофе, сливки, лимон, хлебная корзина, родниковая вода с мятой и лимоном;

Общий выход блюд и закусок 1,3 кг/чел.

