

Банкетное предложение 3 500 руб.

Холодные закуски:

Ассорти из деликатесных рыб:

- Ломтики лосося слабой соли с укропом 1/30/10/10/5
- Подкопчённая эскалара (балык масляной рыбы) 1/30
- Тар-тар из лосося, лука, с базиликом и каперсами 1/20

Мясные деликатесы

- Буженина домашняя маринованная в горчице, с чесноком 1/20
- Нежный рулет из мяса цыпленка с разноцветной паприкой и яичным скрэмблом 1/20
- Язык телячий 1/20
- Роллада из молочного поросенка с черносливом и орехами 1/20

Закуски:

- Огурцы свежепросольные, томаты - «черри» маринованные, капуста «по-грузински» 1/100
- Сельдь норвежская слабого посола с картофелем «шато» с красным маринованным луком и зеленью 1/40/30/5/1
- Овощное плато
томаты, огурцы, паприка разноцветная, стебель сельдерея, маслины, сыр «Фета» 1/100
- Закуска из баклажан с сыром и чесноком, с кинзой и грецкими орехами 1/60

Салаты:

- «Столичный» мясной салат
филе отварного цыпленка, отварная говядина, соленые огурцы, отварные овощи, салат заправлен майонезом собственного приготовления 1/80
- Салат с анчоусами и брокколи. 1/80
- «Капрезе»
классический салат из помидоров, рукколы, сыра «Моцарелла», базилика, заправлен оливковым маслом 1/70
- «Цезарь» с курицей
сочные листья салата «Романо» и салата «Айсберг», обжаренное филе цыпленка, сыр Пармезан, помидоры «черри», хрустящие гренки, заправка «Цезарь» 1/80

Горячие закуски:

- Жульен из шампиньонов, запечённых под сыром 80/10

Горячее основное блюдо (на выбор):

- Филе речной форели с морковным кули, брокколи и листьями фенхеля 1/120/150
- Свиное филе с пряными травами и печёным картофелем 1/150/120
- Куриное филе фаршированное домашней мацареллой и помидорами с тыквенным пюре 1/150/120

Десерт:

- Свежие фрукты по сезону, мята 100/10
- Хлебная корзина 100/1

Сливочное масло, оливковое масло, сливки, молоко, сметана, хрен, горчица и др. соуса по желанию заказчика.