

# МЕНЮ

## Банкет стоимостью 4200 рублей на персону

### Холодные закуски

### Выход на персону

Тарт с муссом из цыплёнка в домашней граноле	140
Брускетта с филе индейки, прижаренной на гриле, с творожным сыром, тапенадой из вяленых томатов и маслин	150
Большое мясное ассорти (отварная говядина, буженина, язык), подаётся с дижонской горчицей и хреном	190\10\10
Зерновая брускетта с сырокопчёной корейкой (свинина), творожным кремом и сезонной ягодой	150
Лосось гравлакс с мармеладом из цитрусов	130\10
Сельдь в маринаде из ароматного масла и душистого перца, с молодым картофелем и зеленью	150\50\10
Сулугуни с баклажанами гриль, вяленными томатами и соусом песто	120\20\20

### Салат, поданный в общих блюдах

Салат «Оливье» с томлёной говядиной	1100
-------------------------------------	------

### Салат, поданный порционно

Микс-салат с обжаренным судаком, киноа, свежими овощами (огурец, томаты черри), заправленный медово-масленным соусом	1100
--	------

### Горячая закуска

Мини-шашлычок из филе трески со слайсами цуккини и гранатовым соусом	160\20
--	--------

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

Куриное филе гриль с соусом на основе белых грибов	1120\50
Запечённая буженина (свиная шея), с соусом «Домашняя аджика»	1120\50

### Гарнир

Запечённый картофель «Бэби»	1150
-----------------------------	------

### Буфет

Хлебная корзина (чабатта, заварной хлеб, зерновой багет) подаётся со взбитым сливочным маслом с травами	1100\10
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: 1170 гр \ объем напитков на персону: 380 мл