

Банкетное меню 1900 руб/на персону. №2

Салаты

выход гр.

«Гибралтар»

(томаты, лук Порей, сельдь, мидии, креветки, масло оливковое, зелень)

1/100/15

«Лесной»

(говядина отварная, огурцы маринованные, опята маринованные, кедровые орешки, фисташки, лук жареный, бекон, масло растительное, зелень)

1/100/1

Греческий салат с балканским сыром

(огурцы свежие, томаты свежие, перец болгарский, салат зелёный, лук репчатый красный, «Фета» балканская, заправка, зелень)

1/100//1

Рыбные закуски

Лосось малосольный

(Лосось замаринованный в травах и морской солью, подаётся с дольками лимона, итальянскими маслинами и веточками свежей зелени)

1/20/11

Норвежская сельдочка

(Сельдочка выложенная вместе с молодым, отварным картофелем, заправленный сливочным маслом и душистым укропчиком, и маринованным лучком)

1/20/30/10

Миноги пряного посола

(Миноги обжаренные и замаринованные в травах, с добавлением соуса "Бальзамик". Подаются с дольками лимона, итальянскими маслинами и веточками свежей зелени)

1/20/15

Мясные закуски

Свиное филе с перепелиным яйцом и шпинатом

В парную свиную вырезку, замаринованную с чесночком, специями и оливковым маслом, смазанную шпинатной начинкой, заворачивается отварное перепелиное яйцо и запекается в печи. Подаётся с соусом «Бальзамик» и веточками свежей зелени

1/60/1

Буженина с румяной чесночной корочкой

(по оригинальному рецепту, выдержанная в медовом квасе, Запечённая в ольхе с русской горчицей)

1/25/10/2

Рулетки из карбоната с пикантной начинкой

(Карбонат нарезанный ломтиками, завернутый рулетиком, чинённый сырным муссом, состоящий из сыров "Альметта", балканской "Феты", свежей зелени и чеснока. При подаче украшается листьями базилика и помидорчиком "Черри")

1/40/2

Овощные закуски

(Хрустящие огурчики, сочные азербайджанские помидоры, болгарский перчик, садовая редиска, с грядки свежий зелёный лучок. Подается на тарелочке со свежей петрушкой и душистым укропом, украшенной листьями базилика ,сбрызнутым оливковым маслом)

1/50/7

Горячие блюда

Филе морской форели

Мурманский лосось, замаринованный в оливковом масле с морской солью и соком лайма. Запекается в печи с эстрагоном. Подается вместе с оливками, свежей зеленью, дольками лимона и овощами-гриль. Украшается соусом “Бальзамик”)

1/130/100/50

Куручка фаршированная с ветчиной, сыром и грибами

(Парная куриная грудка, замаринованная в травах со специями, фаршируется ветчиной, сыром и обжаренными, до хрустящей корочки, свежими шампиньонами, подается с картофелем “Айдахо”. Украшается свежей зеленью и соусом “Бальзамик”)

1/180/100/20

Напитки

Чай (сахар,лимон)

без ограничений

Кофе заварной (сахар,сливки)

без ограничений

Хлебная корзина 1/50