

Банкетное меню 5000 рублей

Итого выход на персону без учета напитков составляет 1720 гр + 1050 мл напитков
Всё перечисленное входит в вышеуказанную стоимость.

Холодные закуски, салаты, выставляются в общих блюдах по несколько порций из расчёта на ваше кол-во человек.

Брускетты ассорти:

1. Брускетта с хамоном и инжиром 45 гр
(чиабатта, мягкий сыр, инжир, хапон, кинза, соус терияки, чеснок, масло оливковое)
2. Брускетта с креветками в соевом соусе и кремом из мягкого сыра с зеленью 45 гр
(багет, креветки, соус Песто, соевый соус, лимон, сыр Рикотта, свежая зелень)
3. Классическая брускетта с вялеными томатами и луковым творогом 45 гр
(луковая Рикотта, пряные вяленые томаты, жареные семечки подсолнуха, томленным квасом и зеленым луком)
4. Брускетта с индейкой филе, соусом Песто и пюре из оливок, 45 гр

Холодные закуски:

1. Рыбное Ассорти 100 гр
(тимбали из лосося: семга с/с, крем-чиз, орех грецкий;
палтус Дальневосточный холодного копчения с лаймом и маслинами;
профитроли с паштетом из копченой скумбрии;
масляная рыба холодного копчения, маслины, лимон, зелень)
2. Мясное ассорти 110 гр
(буженина запечённая с чесночком и стеблями сельдерея, горчица;
ростбиф с пряными травами;
язык телячий томлёный с травами, хрен сливочный, листья салата)
3. Ассорти овощное 100 гр
(натюрморт из огородных овощей: огурцы, томаты грунтовые, паприка, ассорти зелени,
подается на листьях салата)
4. Пти Пате А-Ля Рус 100 гр
(пирожки из растворчатого теста с телятиной;
пирожки из растворчатого теста с капустой)
5. Соленья домашние 100 гр
(огурцы свежепросольные, капуста квашеная с брусникой, помидоры соленые с
различными кореньями; грибочки маринованные сдобренные постным маслом, листья
салата, ассорти зелени)
6. Ассорти кавказских сыров 80 гр
(нежный адыгейский, сулугуни, моцарелла, с гроздьё винограда, конфитюр из кураги,
сырные крекеры, грецкий орех)
7. Ассорти мини-рулетиков 150 гр
(ветчинные с сырной заправкой;
баклажановые с сырно-ореховой начинкой;
пикантный рулет из мексиканской тортильи)

Салаты:

1. Салат Ассамблея 100 гр
(язык говяжий, филе куриное, огурец свежий, перец сладкий, сыр Пармезан, листовой салат, сок апельсиновый, масло оливковое)
2. Салат Царский с копченым лососем 100 гр
(лосось, перепелиное яйцо, огурцы с/с, картофель отварной, морковь, томаты Черри, соус на основе дижонской горчицы)
3. Салат Тайский с курой 100 гр
(кура филе, шампиньоны, сладкий болгарский перец, свежие огурцы, микс салатных листьев, чипсы лимонные, семена кунжута, соус тайский)

Шоу-блюдо от Шеф-повара

Судак запечённый в соли, фаршированный морепродуктами, подаётся с соусом Шампань 100 гр

Горячее на выбор:

1. Форель целикова запечённая с ароматными травами и соусом Шардоне 300 гр
2. Говядина Веллингтон с печёными овощами и соусом Кларет 120/150/30 гр
3. Стейк из свиной шеи с картофелем айдахо и перечным соусом 120/150/30 гр

Хлебная корзина:

Булочки французские 120 гр
2 шт пшеничная и ржаная

Напитки:

1. Домашний морс из лесной ягоды 250 мл
2. Лимонад Цитрусовый микс 250 мл
(свежевыжатый сок: грейпфрута, апельсина, лимон, газированная вода)
3. Лимонад Яблочный 250 мл
(свежевыжатый сок яблока, лайма, мята, тростниковый сахар, газированная вода)
4. Чай ассорти (чёрный, зелёный, фруктовый) 200 мл
5. Кофе заварной (+молоко) 100 мл