

## Банкетное меню 2600 рублей на персону

### Салаты

выход гр.

#### **«Провансаль»**

(говядина отварная, огурцы солёные, огурцы свежие, перец болгарский, томаты, лук красный, оливковое масло, зелень, оливки)

1/100/4/1

#### **«Манговый»**

(манго, авокадо, креветки, кури жареная, яйцо, огурцы свежие, соус сливочный, зелень)

1/100/1

#### **Салат «Цезарь» с куриным филе**

(салат «Ромен», куриное филе жареное на гриле, гренки Пшеничные, сыр «Пармезан», соус «Цезарь», зелень)

1/100/1

### Рыбные закуски

#### **Авокадо «Фиш»**

(Лосось замаринованный в травах и морской солью, подаётся завернутым рулетиком с авокадо и красной икоркой, декорируется лаймом, итальянскими маслинами и веточками свежей зелени)

1/20/11

#### **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

#### **Палтус холодного копчения**

(Океанический палтус холодного копчения, подаётся с лучком "резец" в обрамлении маслин, оливок, лайма, базилика.)

1/20/2

### Мясные закуски

#### **Рулет куриный с зеленью и чесноком**

(Нежнейшее куриное мясо, замаринованное в травах, завернутое с душистой зеленью, чесночком, сыром. Запекается в печи с листьями тимьяна и розмарина)

1/25/2

#### **Буженина с румяной чесночной корочкой**

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

1/25/10/2

#### **Язычок, чинённый брынзой, чесноком и зеленью**

(Парной язычок отваривается в бульоне с добавлением печённой моркови, репчатого лука, трав и специй.

Язычок, нарезанный ломтиками, завернутый роллами с сырной начинкой, подаётся со свежим базиликом и вялеными томатами)

1/25/15/2

#### **Рулетики из карбоната с пикантной начинкой**

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

1/40/2

## **Овощные закуски**

### **Овощное ассорти**

*(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

### **Разносолы**

*(черемша маринованная в травах и листья дуба, чесночок маринованный в дубовой бочке, томаты «Черри» маринованные с добавлением кардомона, тмина, огурчики хрустящие, солёные в бочке, по старорусскому рецепту, капуста квашенная в бочковая с клюквой. Подается с свежей и душистой зеленью)*

1/50/3

## **Горячие закуски**

### **Блины фаршированные сыром, ветчиной и грибами**

*(Свежеиспечённые блинчики завернутые с ветчиной, сыром и обжаренными, до хрустящей корочки шампиньонами, При подаче запекаются с сыром. Украшаются веточками укропа.)*

1/120/10

## **Горячие блюда (на выбор)**

### **Лосось с беконом и красной икрой**

*(Мурманский лосось, замаринованный в оливковом масле с морской солью и соком лайма, Нарезается ломтиками в обрамлении сочного бекона. Запекается в печи под нежным сливочным соусом. При подаче декорируется красной икрой, дольками лимона, итальянскими маслинами и веточками свежей зелени. Подается с овощами-гриль.)*

1/160/100/40/20

### **Медальоны из телятины**

*Парная говяжья вырезка, маринуется сутки в оливковом масле с добавлением специй, свежих трав и русской горчицы, запекается в печи до состояния прожарки “Медиум Вэл” . При подаче нарезается ломтикам. Подается с картофелем “Айдахо” под соусом из белых грибов. Украшается веточками розмарина и тимьяна.)*

1/120/100/70/2

## **Напитки**

**Чай/кофе (сахар, сливки, лимон)**

**без ограничений**

**Хлебная корзина 1/60**

**Выход на 1 персону : примерно 1300 гр.**