

Меню банкетного стола
3200 руб. на персону
Парадное блюдо – судак фаршированный
Холодные закуски:

Салат «Гренадерка» (теплый салат из овощей гриль в сочетании с обжаренной куриной грудкой в корзиночке из нежного теста) сервируется порционно
Икра красная в валоване с деревенским маслом и зеленью
Завитки из форели, фаршированные сливочным муссом, оформляются перепелиным яйцом, икрой, зеленью
Лосось шеф-посола в сочетании с масляной рыбой х/к, подается на подушке из зеленого салата (оформляется деревенским маслом, лимоном, маслинами)
Пастрома из грудки индейки в пряных специях
Роллы из говяжьего языка, фаршированные сырным муссом
Ростбиф из говядины подается с соусом из хрена
Рулетики «Лермонтовские» (роллы из ветчины с грибами и сыром)
Завитки из баклажан с грецкими орехами и сырным муссом
Лисички маринованные подаются в креманках

Салат «Застольный» (пикантный салат с куриным филе, телячьей вырезкой, маринованными корнишонами)
Салат «Нежный» (салат с копченым палтусом, свежими овощами и рисом, заправляется оливковым соусом)

Горячее блюдо по выбору:

Филе форели по-царски (фаршированное кнельной массой п/с «Бешамель»)
Говядина «Монплеизир» (медальоны под голландским соусом с кольцами лука)
Свинина вырезка по-питерски с клюквенно-медовым соусом

Гарнир по выбору:

Картофель «Дофин» (круглые пластинки, запеченные в сливочном муссе)
Овощи гриль

Хлебная корзина

10% обслуживание от суммы заказа
Общий вес по меню: 1255гр

Возможны любые дополнения и изменения в меню по Вашему желанию