

МЕНЮ

Банкет стоимостью 3000 рублей на персону

Холодные закуски

Выход на персону

Галантин из маринованного бедра цыпленка, запечённого под прессом, вяленых томатов и домашнего сыра, подаётся с соусом «Дзадзики» (на основе йогурта)	140\20
Паштет из печени индейки с апельсиновой цедрой и коньяком, джемом из брусники и мёда, подаётся с пшеничной чабаттой	140\20
Свиной окорок, маринованный в гранатовом соке, запечённый при высоких температурах, подаётся с русской горчицей	140\20
Брускетта с отварной говядиной, приготовленная «Sous Vide», с соусом из тунца	150
«Роль Трапезица» (сыровяленый мясной деликатес из свиной шейки) с миксом свежей зелени	140\10
Картофель «Бэби» с сельдью пряного посола и жемчужным луком	130
Сырная горка (ассорти из сыров класса "Гауда", виноград, орехи, мёд)	140

Салат, поданный порционно

Микс-салат с курой в хрустящей панировке, сладкой паприкой, свежим огурцом и маслинами, заправленный цитрусовым соусом 1100

Салат, поданный в общих блюдах

Салат «Оливье» с треской собственного копчения 1100

Горячая закуска

Блинчик с мясом (говядина/мясо птицы) 180

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

Сочная куриная грудка запечённая под грибным жульеном 1170

Стейк из свиной шеи с соусом ткемали 1120\50

Гарнир

Отварной картофель со сливочным маслом и укропом 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: 1060 гр \ объем напитков на персону: 380 мл