

НОВОГОДНЕЕ БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 5100 Р

САЛАТЫ, ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Греческий салат с оливками чериньола

Огурец, помидор, перец, ромейн, зел. оливки, сыр фета, сицилийская заправка, лук красный, микрозелень 71 гр.

Салат каппон-магро с кальмарами, ветчиной и сладким перцем

Черри, кальмар, ветчина, майонез, перец сл., яйцо, огурцы свежие, зелень 123 гр.

Салат оливье мясной с ветчиной и зеленым горошком

Картофель, морковь, огурец маринов, горошек, ветчина, майонез, яйцо, черри, огурец, ромейн, зелень 135 гр.

Капрезе. Моцарелла с южными томатами и соусом песто

Помидор, сыр моцарелла, крем бальзамик, соус песто, микрозелень 85,3 гр.

Рыбное плато. Лосось слабой соли, пате из лосося и трески с нори

Помидор, сыр моцарелла, крем бальзамик, соус песто, микрозелень 85 гр.

Мясной сет. Вителло тонато, буженина, куриный рулет

Буженина, телятина вителло, куриный рулет, черри, оливки, зелень 91 гр.

Итальянские сыры. Грана Падано, Горгонзола, Камамбер

Пармезан, Горгонзола, Камамбер, мед, орех грецкий, виноград, мята, гриссини 66 гр.

Брускетта с овощной капонатой

Чиабата, баклажан, цукини, перец сладкий, сельдерей, лук, каперсы, маслины, томат, соус, чили, микрозелень 70 гр.

Инвольтини из печеного баклажана с мягким сыром, томатами и грецким орехом

Баклажан, сыр фета, томаты, орех грецкий, чеснок, базилик/черри, зелень 63 гр.

Хлебная корзинка

Хлеб датский/ чиабата 20 гр.

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА: Телячьи щечки на хешбрауне с тартаром из огурца

Телячьи щечки, цукини, картофель, мука, яйцо, огурец, зеленая греча, микрозелень 188 гр.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА И НАПИТКИ НА ВЫБОР

Лосось с рисом жасмин и соусом просекко

Лосось, рис жасмин, соус песто, соус просекко, масло зелёное, микрозелень 291 гр.

Тальятта из телятины с птитимом с соусом креветочный биск

Телятина, птитим, биск, сливочный сыр, томаты, соус демиглас с горгонзоллой, зеленое масло, микрозелень 311 гр.

Кофе / Чай

Кофе, чай, сахар 60 гр.

В ПРЕДЛОЖЕНИЕ ВКЛЮЧЕНЫ ЛЮБЫЕ НАПИТКИ НА 200 РУБЛЕЙ