

Банкет 2500 руб.

Холодные закуски из рыбы

Брускетта с лососем с/с	1/60	<i>Обжаренные ломтики чабатты, сдобренные оливковым маслом и чесночком, со сливочным сыром, кусочками лосося с/с, свежим огурчиком и рукколой.</i>
-------------------------	------	--

Холодные закуски из мяса

Тортилья с курой и орехами	1/35	<i>Жареное филе грудки, грецкие орехи и хрустящие листья салата, завернутые в мексиканскую тортилью.</i>
Ассорти колбас	1/20	<i>Ассорти колбас т/к со свежими овощами</i>
Буженина «Ароматная»	1/30/5	<i>Свиная шейка, запеченная с пряными травами и чесночком. Подается с горчицей на листьях салата с корнисионами.</i>
Мясной рулет «Праздничный»	1/20	<i>Нежное свиное филе, запеченное с черносливом. Подается на листьях салата.</i>

Холодные закуски из овощей

Овощной букет	1/50	<i>Свежие огурцы, помидоры, перец, редис, лук зелёный.</i>
Сырный шарик с форелью с/с	1/35	<i>Шарик из сыра, яиц, майонеза со свежим огурцом, форелью с/с, обсыпанный укропом</i>

Три салата на выбор:

«Цезарь с курой»	1/75	<i>Листья салата «Ромейн», сухарики, сыр «Пармезан», курица запеченная, помидоры Черри, классический соус «Цезарь».</i>
«Андалузский»	1/75	<i>Салат из морской форели, хрустящего Айсберга, помидорок Черри, свежего огурца, лука Порей с масляно-лимонной заправкой с добавлением каперсов.</i>
«Загадка»	1/75	<i>Салат с индейкой, апельсинами, перцем болгарским, свежими огурцами под оригинальным соусом.</i>

«Английский»	1/75	<i>Филе куриное отварное, шампиньоны, солёные огурчики, корень сельдерея, горчица, соус «Хелманс».</i>
«Гнездо глухаря»	1/75	<i>Салат из буженины, ветчины, картофеля, огурчика маринованного, моркови, яиц, заправленный нежным соусом. Подается в виде гнезда из Фри и перепелиными яичками.</i>
«Бриз»	1/75	<i>Нежное филе тунца в сочетании с картошечкой, маринованными грибочками, оливками под масляной заправкой с добавлением лимона.</i>
«Оливье»	1/75	<i>Классический салат с ветчиной.</i>

Горячая закуска на выбор:

Брошет куриный	1/70/10	<i>Филе куриное маринованное с цедрой лимона и травами, запечённое на шпажке с зелёными яблоками.</i>
Брошет из трески по-сицилийски	1/75/20	<i>Филе трески запеченное на шпажке с цуккини и лимоном.</i>
Овощной шашлычок с грибами	1/90/10	<i>Кусочки перца болгарского, цуккини, баклажана, шампиньонов, запечённые на шпажке. Подается с йогуртовым соусом "Прованские травы"</i>
Жульен грибной	1/70/10	<i>Жульен из шампиньонов в хрустящей таралетке</i>

Горячее блюдо с гарниром на выбор: не более 2-х вариантов

Стейк из форели	110/40/130	<i>Стейк из форели подаётся со сливочным соусом и цветной капустой.</i>
Лосось с помидорчиками Черри	1/130/130	<i>Лосось запеченный с помидорчиками черри. Подается с овощами -гриль</i>
Говядина «Робеспьер»	110/40/150	<i>Ломтики из нежной говяжьей вырезки, приготовленные с розмарином и душистым перцем. Подается с соусом «Песто» и картофельными дольками.</i>
Свинина по-русски	110/50/150	<i>Свиная шейка, обжаренная до румяной корочки. Подается с брусничным соусом и картошечкой запечённой.</i>
Треска «Моцарелла»	1/160/130	<i>Филе трески, запечённое с помидоркой под румяной корочкой из сыра «Моцарелла».</i>

		<i>Подаётся с овощным сое.</i>
Курочка «Жульен»	1/160/150	<i>Куриное филе запечённое с помидоркой под сливочно-грибным соусом. Подаётся с картошечкой запечённой.</i>

Хлебная корзина

Хлебная корзина	1/50	<i>Хлеб зерновой, ржаной, пшеничный</i>
-----------------	------	---

Напитки на выбор

Чай с лимоном	1/200	<i>Чёрный /зелёный/фруктовый пакетированный.</i>
Кофе заварной	1/200	<i>со сливками</i>

Вес на персону при выборе блюд: 1130 гр.