



Банкетное меню

Из расчета 3800 руб. на человека

~ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ~

Мясное плато: ассорти из четырёх видов мясных деликатесов, подаётся с хреном и горчицей 80 гр

Рыбное плато: форель шеф-посола, макрель холодного копчения, селёdochка пряного посола 90 гр

Сырное плато из фермерских сыров: пармезан, камамбер, дор блю, мини-моцарелла, подаётся с мёдом и орешками 80 гр

Моцарелла с томатами, подаётся с соусом песто и хрустящей чиабаттой 60 гр

Форшмак из тунца, подаётся на пшеничном багете, украшается щучьей икрой 60 гр

Куриный паштет с хересом и смородиной, подаётся с пшеничным багетом 60 гр

~ САЛАТЫ ~ (на выбор 4 шт)

Салат дальневосточный с морепродуктами 100 гр/Стейк-салат с говядиной, картофелем стоун и томатами черри 100 гр/ Тёплый салат с куриной печенью 100 гр/ Салат Оливье 100 гр/ Салат с запеченной свёклой, фетой, брокколи и укропной заправкой 100 гр

~ ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА ~ (на выбор)

Баклажаны пармеджано 120 гр

Оладушки из цуккини с форелью шеф-посола и соусом крем-чиз 120 гр

~ ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО ~

(на выбор)

Запеченная форель с пряными травами с соусом берблан 150 гр

Медальоны из говядины с перечным соусом 150 гр

Панчетто ди поло (курица в беконе) с соусом барбекю 150 гр

Стейк из свинины на кости с горчичным соусом 150 гр

~ ГАРНИР ~

(на выбор)

Картофель стоун с чесноком и зеленью 150 гр/

Овощи гриль 150 гр/ Картофель айдахо 150 гр/

Рататуй 150 гр

Хлебная корзина из печи 60 гр

Наши преимущества - нет пробкового и сервисного сборов,
без арендной платы