

Меню банкета №4

Холодные закуски:

- Лосось горячего копчения с соусом из каперсов, 50 гр.
- Марлин холодного копчения с физалисом, 50 гр.
- Минога с горчичным соусом, 50 гр.
- Ростбиф из телятины с муссом из артишоков, 50 гр.
- Чорризо с острым перцем, 50 гр.
- Рийет из гуся с апельсинами и тостами, 50 гр.
- Салат Цезарь с креветками и соусом из анчоусов, 100 гр.
- Салат с припущенной грушей, с орехами и сыром Горгонзола, 100 гр.
- Салат с пуляркой, маринованным огурцом, черри-помидором, с ореховой заправкой, 100 гр.
- Ассорти европейских сыров с медом и виноградом, 150 гр.
- Конфит из цуккини с сыром Фета и бальзамиком, 75 гр.
- Овощи малосольные, 150 гр.
- Ассорти хлебов, 100 гр.
- Масло сливочное, 10 гр.

Теплая закуска:

Блины с красной икрой и сметаной, 50/20/30 гр.

Основное блюдо:

(на выбор)

Лаврак, сервируется шпинатом,
подается с соусом "Красная паприка", 150/50/50 гр.

или

Утиное конфи, сервируются крокетами,
подаются с малиновым соусом, 150/50/50 гр.

Напитки:

- Чай/кофе, 250 мл.
- Сахар, сливки, лимон, 10/10/10 гр.
- Вода минеральная (газированная / негазированная), 250 мл.

Общий вес на одну персону (без учета напитков): 1450 гр.

Общий выход напитков на одну персону: 530 мл.

Стоимость меню на одну персону : 4 500 рублей, 00 копеек.