

Банкетное меню
2400 рублей на одну персону

Парадное блюдо – щука фаршированная

Холодные закуски:

Лосось шеф-посола в сочетании с масляной рыбой холодного копчения, подается на подушке из зеленого салата, оформляется деревенским маслом, лимоном, маслинами, перепиленным яйцом с красной икрой
Завитки из норвежской форели шеф-посола, фаршированные сливочным муссом, оформляются крабовой закуской «Рафаэло»
Рулет из грудки индейки, фаршированный овощами и сыром, подается с дижонской горчицей
Говяжий язык сервируется пикулями, подается с хреном
Буженина, маринованная в пряных специях по-домашнему
Рулетики «Лермонтовские» (роллы из ветчины с жареными грибами и сырным муссом, сервируется овощами и зеленью)
Закуска «Грибное лукошко» (маринованные грибочки в корзиночке из жареного картофеля)

Салат «Княжеский» (оригинальное сочетание чернослива, яблок, грецких орехов и куриного филе с соусом «Провансаль»)

Салат «Оригинальный» (копченое филе лосося на овощном миксе с томатами канкасс)

Салат «Рождественский» (жареное куриное филе в сочетании с шампиньонами, свежими овощами, сыром и салатной заправкой)

Горячая закуска:

Классический жульен с курицей и грибами

Горячее блюдо по выбору:

Говядина по-русски (говяжий филей, запеченный в томатно-сметанном соусе с грибами)

Свиная вырезка по-звенигородски (кармашек из свинины с пикантной начинкой)

Филе форели а-ля Морней (запеченное с беконом в сливочном соусе)

Гарнир по выбору:

Картофельный «Гратен» (дольки, запеченные с лучком под сырно-сметанной шапочкой)

Овощи гриль

Хлебная корзина

+10% обслуживание банкета

Общий вес по меню: 1175гр.

Возможны любые дополнения и изменения в меню по Вашему желанию