

Праздничный обед

Салаты (3 вида на выбор)

- Салат по рецепту господина Люсьена Оливье из трактира «Эрмитаж» 100 г*
Салат «Усадебный» со сбором из лесных грибов, заправленный домашней сметаной 100 г
Салат из филе балтийской сельди под гастрономической шубой из печеных овощей с мускатным орехом 100 г
Овощные разносности с оливковой поливкой и сыром «Фета» 100 г
Салат с копчеными перепелами и шпинатом 100 г

Холодные закуски

- Кулинарный деликатес из лосося малосоленого, приправленный розовым перцем 90 г*
Свиная шейка, запеченная с прованскими травами и горчицей, говяжьим языком и ростбифом из телячьей вырезки, приправленная хреном по усмотрению господина ресторатора 120 г
Соленья «Михайловские» из фермерских огурчиков, квашеной капусты, ароматных помидор и диких опят с лучком 100 г
Ассорти из свежих помидор, душистых огурчиков, сладкого перца и зелени 90 г

Горячая закуска (2 закуски на выбор)

- Брошеты из куриной грудки 100 г*
Жюльен с грибами и курицей в блинном мешочке 120 г
Картофельная ватрушка с грибами 100 г

Горячее блюдо на выбор

- Стейк из лосося с капустой брокколи и кремовым сливочным соусом 350 г*
Свинина маринованная в коньячно-перечном соусе с картофелем «Айдахо» 350 г
Филе цыпленка запеченного в беконе с соусом «Сливочный» и овощами-гриль 350 г

Фрукты

- Фруктовое ассорти 100г (ананас, виноград, киви, физалис, мята)*

Хлеб и напитки

- Булочка, сделанная на французский манер, - пшеничная и деревенская, с зеленым маслом 100 г*
Морс клюквенный 300 мл
Вода в кувшинах с лимоном и мятой 500 мл

Стоимость на персону 3 000 рублей

- Алкоголь от заказчика, без пробкового сбора*
Сервисный сбор 10%
Средний выход блюд без напитков и фруктов на персону 1450 г