

## Меню банкета №3

### Холодные закуски:

- Лосось пряного слаймом, 50 гр.
- Тунец малосольный с соусом Гуакамоле, 50 гр.
- Террин из судака с креветками и соусом Тартар, 50 гр.
- Ростбиф из филе оленя с брусничным соусом, 50 гр.
- Язык телячий, подается с соусом Хрен, 50 гр.
- Пате из индейки с фисташками и тостами, 50 гр.
- Капрезе из Буррито с кедровыми орешками и соусом из петрушки, 100 гр.
- Нисуаз из тунца с перепелиным яйцом и бальзамической заправкой, 100 гр.
- Салат по рецепту 1905г. с копченым куриным филе и раковыми шейками, 100 гр.
- Кавказские сыры с оливками и зеленью, 150 гр.
- Овощи малосольные, 150 гр.
- Ассорти хлебов, 100 гр.
- Масло сливочное, 10 гр.

### Теплая закуска:

- Сотэ из перепелок с черными лисичками, 100 гр.

### Основное блюдо:

(на выбор)

- Черная треска, сервируется спаржей,  
подается с омаровым соусом, 150/50/50 гр.

или

- Телячьи щеки, сервируются пюре из картофеля батат,  
подаются с соусом Порто, 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): 1375 гр.*

*Общий выход напитков на одну персону: 530 мл.*

**Стоимость меню на одну персону : 4 000 рублей, 00 копеек.**