

Банкетное меню 2500 рублей на персону

Общий выход на человека: 1100 грамм

Холодные закуски

Домашняя мясная тарелка	20/20/7/7 г
(Отварной телячий язык, буженина из свиной шеи с хреном и горчицей)	
Сырная тарелка	10/10/10/8 г
(Ассорти из сыров сулугуни, пармезана, сыра с плесенью, орехи, цветочный мед, виноград)	
Рыбная тарелка	37/5/2 г
(Лосось слабой соли, северный муксун, копченый угорь, свежая зелень)	
Ассорти из свежих овощей	67/10 г

Салаты

Салат Оливье с телячьим языком и красной икрой	90 г
Салат с тигровыми креветками и рукколой	120 г

Горячая закуска

Жюльен с грибами в ржаных хлебцах	75 г
--	------

Горячее блюдо на выбор

Медальоны из телятины с гарниром из кабачков и грибным соусом	160/100/60 г
Стейк из лосося на гриле (гарнир на выбор: картофель/рис)	180/100 г

Хлебная корзина

Домашний хлеб собственного приготовления со сливочным маслом	80 г
---	------

Десерты

Фруктовая тарелка	200 г
--------------------------	-------

Напитки

Морс или компот	250 мл
------------------------	--------