

Банкетное предложение 3000 рублей

Холодные закуски:

Ассорти из деликатесных рыб:

- Ломтики лосося слабой соли с укропом 1/30/10/10/5
- Подкопчённая эскалара (балык масляной рыбы) 1/30/10/5

Мясные деликатесы:

- Буженина домашняя маринованная в горчице, с чесноком 1/20
- Нежный рулет из мяса цыпленка с разноцветной паприкой и яичным скрэмблом 1/20
- Карбонад собственного приготовления 1/20
- Роллада из молочного поросёнка с черносливом и орехами 1/20

Закуски:

- Огурцы свежепросольные, томаты - «черри» маринованные, капуста «по-грузински» 1/100
- Сельдь норвежская слабого посола с картофелем «шато» с красным маринованным луком и зеленью 1/40/30/5/1

- Овощное плато
томаты, огурцы, паприка разноцветная, стебель сельдерея, маслины, сыр «Фета» 1/100

Салаты:

- «Столичный » мясной салат
филе отварного цыпленка, отварная говядина, соленые огурцы, отварные овощи, салат заправлен майонезом собственного приготовления 1/80
- Салат из обжаренных шампиньонов, куриного филе, лука и яйца, заправлен майонезом 1/80
- «Капрезе»
классический салат из томатов, сыра «Моцарелла», базилика, заправлен оливковым маслом 1/70
- «Цезарь» с курицей
сочные листья салата «Романо» и салата «Айсберг», обжаренное филе цыпленка, сыр Пармезан, томаты «черри», хрустящие гренки, заправка «Цезарь» 1/80

Горячее основное блюдо (на выбор):

- Куриное филе фаршированное домашней мацареллой и томатами с тыквенным пюре 1/170/120
- Судак запеченный с пюре из сельдерея и зеленым маслом 1/150/120
- Свинина с чесноком, запечённым картофелем, пряными травами и перечным соусом 1/150/120

Десерт:

- Свежие фрукты по сезону, мята 100/10
- Хлебная корзина 100/1

Сливочное масло, оливковое масло, сливки, молоко, сметана, хрен, горчица и др.
соуса по желанию заказчика.