

Банкетное предложение
2200 руб./персона выход еды 970 гр.

Холодные закуски:

- ✓ Рыбно-морские изобилие: (лосось с/с, лосось х/к, угорь, мидии) 20/20/20/20
- ✓ Мясные деликатесы: (ростбиф, буженина, куриный рулет, говяжий язык с хреном) 20/20/20/20/10
- ✓ Овощи молодые: (огурцы, помидоры, болгарский перец, стебель сельдерея) с французским дрессингом 15/15/15/15/10
- ✓ Бочковые грузди с зеленью, луком и сметаной 20/20
- ✓ Малосольная сельдь, вымоченная в молоке, подаётся с картофелем «Ратте», душистым маслом и укропом. 20/20

Салаты:

- ✓ Классический салат оливье с ветчиной 50
- ✓ Сочные томаты «Буффало» с моцареллой, авокадо, домашним «Песто» и крем-бальзамик. 50
- ✓ Цезарь с куриным филе 50
- ✓ Салат «Каприз». Свежее ассорти листовых салатов: руккола, маше и мангольд, с лососем с/с, филе грейпфрута, артишоками, миндальными лепестками и лимонной заправкой.
- ✓ Сельдь под шубой в русском стиле 50

Горячая закуска:

- ✓ Жульен с курицей в тарталетках 80

Горячее на выбор:

- ✓ Шомленые телячьи щечки с мятым картофелем и томатами черри конфи 120/120
- ✓ Свиная вырезка, в ломтиках бекона, с картофелем «Ратте» и соусом «сливочные боровики». 120/120
- ✓ Соловецкий судак на мятном пару, со шпинатным кремом и соусом из перепелиных яиц. 120/120

Хлеб (без оплаты)

вода б/з (без оплаты)

Фруктовая тарелка 150

Морс клюквы

Морс малина

(напитки 0.5 л /персону)

Чай / кофе (по факту, средняя цена 160 руб/персону)