



04. МЕНЮ

банкет

01. СТАРТ-ЗАКУСКА

Татаки из тунца, крем из артишока, чатни из манго 1/40

02. ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Лосось слабой соли со сливочным кремом из свежего хрена 1/60

Риет из скумбрии горячего копчения с бородинским хлебом 1/60

Плато из мясных деликатесов ручной работы, соус из квасного сусли (говядина Билтонг, хамон, колбаса Чоризо) 1/60

Капрезе из томатов с сыром моцарелла и домашним соусом «Песто» 1/80

Бриошь с говядиной и сыром Бри 2/25

03. САЛАТЫ

Зеленый микс-салат с телятиной, авокадо и сыром фета 1/150

Зеленый микс-салат с грудкой индейки, карамелизированной сливой и кунжутным соусом 1/150

04. ГОРЯЧИЕ БЛЮДА *(на выбор)*

Филе запеченного лосося с раковым соусом и кейком из брокколи и картофеля 1/250

Утиная грудка су-вид с облепиховым соусом, картофелем гратен и зеленой спаржей 1/250

05. ХЛЕБ

Хлебная корзина из свежеспеченного хлеба 1/100

06. НАПИТКИ *(на выбор)*

Кофе заварной 1/150

Чай черный или зеленый 1/150

Выход 1000 грамм

СТОИМОСТЬ НА 1 ПЕРСОНУ - 7 920 Р

(цена действительна при расчете на 22 персоны и более)