

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Классическое

3000 ₺
НА ГОСТЯ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	гр.
Дует паштетов с конфитюром из цедры апельсина паштеты: из кролика и куриный; подаются с луковым мармеладом и пшеничными багет	1/110
Моцарелла с томатами с салатными листьями, с соусом Песто под заправкой из оливкового масла	1/70
Мясное плато ростбиф, буженина, говяжий язык, куриный рулет с курагой и черносливом; подаются с хреном, горчицей и маринованными огурцами	1/70
Рыбное плато лосось слабой соли, муксун и лосось холодного копчения, балык масляной рыбы; подаются с соусом Тартар, с маслинами и лимоном в сопровождении ржаных галет	1/65
Сырное плато сыры: Пармезан, Камамбер, Дорблю, Чеддер; подаются с мёдом, виноградом и грецкими орехами в сопровождении луковых гриссини	1/75
Овощное плато овощи: огурцы, томаты, болгарский перец, редис, зелень с сыром Сулугуни и оливковым маслом	1/30

САЛАТЫ

Салат с сыром Камамбер салатный микс с грейпфрутом, кешью, мандаринами конфи, с копчёным Камамбером под прованским соусом с грушевым чипсом	1/100
Салат с индейкой вяленые томаты, индейка в соусе Песто, с салатным миксом и овечьим домашним сыром, с добавлением кедровых орешков и карамелизированной тыквы под прованским соусом	1/100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жюльен с цыплёнком куриное филе с шампиньонами в соусе Бешамель под сыром Моцарелла; подаётся с пшеничным багетом	1/240
---	-------

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Стейк из свиной шеи с картофелем и грибами Свинина с жареным картофелем, грибами и луком, с соусом Барбекю	1/350
Филе ладожского судака с овощами Филе судака в сопровождении овощного соте	1/220

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочки: зерновая, пшеничная, ржаная подаются со сливочным маслом	1/35
---	------

НАПИТОК

Клюквенный морс с корицей и мёдом	1/200
---	-------