

Банкетное меню № 3 1900 руб/на персону

Салаты

выход гр.

«Французский»

(кура жареная, огурцы свежие, томаты свежие, сыр, яблоко, майонез, зелень)

1/100/1

«Ницца»

(перец болгарский, томаты свежие, огурцы свежие, тунец консервированный, сыр, яйцо, салат зелёный, майонез, зелень)

1/100/5

«Оливье»

(колбаса вареная или говядина, картофель отварной, морковь отварная, огурцы свежие, огурцы маринован., лук репчатый, майонез, горошек консервиров.)

1/100/1

Рыбные закуски

Авокадо «Фиш»

(Лосось замаринованный в травах и морской солью, подаётся завернутым рулетиком с авокадо и красной икоркой, декорируется лаймом, итальянскими маслинами и веточками свежей зелени)

1/20/11

Норвежская сельдь

(Сельдь выложенная вместе с молодым, отварным картофелем, заправленный сливочным маслом и душистым укропчиком, и маринованным лучком)

1/20/30/10

Блинчики с копчёным палтусом и зелёным луком

Свежеиспечённые блинчики завернутые в роллы с океанским палтусом, закопченным в печи на ольховых стружках. Подаются с дольками лимона, итальянскими маслинами и перьями молодого зелёного лука

1/40/1

Мясные закуски

Рулет куриный с зеленью и чесноком

(Нежнейшее куриное мясо, замаринованное в травах, завернутое с душистой зеленью, чесночком, сыром. Запекается в печи с листьями тимьяна и розмарина)

1/25/2

Колбаса т/к

(Итальянская колбаса твёрдого копчения, подаётся в обрамлении больших маслин, вяленых томатов, хрустящих маринованных корнисионов и свежих листьев базилика.)

1/25/2

Язычок, начинённый брынзой, чесноком и зеленью

(Парной язычок отваривается в бульоне с добавлением печённой моркови, репчатого лука, трав и специй. Нарезается ломтиками, заворачивается в виде роллов с сырной начинкой, подаётся со свежим базиликом и вялеными томатами)

1/25/15/2

Овощные закуски

(Хрустящие огурчики, сочные азербайджанские помидоры, болгарский перчик, садовая редиска, с грядки свежий зелёный лучок. Подаётся на тарелочке со свежей петрушкой и душистым укропом, украшенной листьями базилика .Сбрызнутым оливковым маслом)

1/50/7

Горячие блюда (на выбор)

Лосось фаршированный креветками и томатами

(Мурманский лосось, замаринованный в оливковом масле с морской солью и соком лайма, запекается с томатной “Сальсой”, салатными креветками и сыром. Подаётся вместе с оливками, свежей зеленью, дольками лимона и овощами-гриль.)

1/180/100/50/2

Свиная шейка запечённая с белыми грибами и сыром

(Парная свиная шейка, замаринованная с чесночком, специями и оливковым маслом. Запекается с жареными белыми грибами, золотистым лучком и сыром.

1/180/100/2

Подаётся с картофелем “Айдахо”Украшается свежей зеленью и соусом “Бальзамик”)

Напитки

- **ЧАЙ, КОФЕ (сахар, сливки, лимон)**

без ограничений

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА 1/50