

Банкетное меню

Из расчета 2 350 руб. на персону

Холодные закуски

1. Ассорти из мясных деликатесов 1/75гр.
нежная домашняя буженина, куриный рулет, язычок говяжий,
подается с хреном, горчицей и ароматной зеленью
2. Рыбное нарезка 1/75гр.
лосось шеф посола, палтус х/к, миноги маринованные,
подается с лимоном, маслинами и зеленым маслом
3. Овощная грядка 1/100гр.
хрустящие огурчики, сладкий болгарский перец,
помидорчики черри, подаются с рассольными сырами и зеленью
4. Соленья из бабушкиного погребка 1/75гр.
маринованные помидорчики, огурчики, грибы маринованные, черемша

Салаты

5. Итальянский салат с куриной грудкой 1/75гр.
Куриная грудка, салатный микс, черри, оливковое масло, сок лайма
6. Салат «Боцман» 1/75гр.
лосось, картофель, морковь, огурец мар., лук, сыр, яйцо, майонез
7. Салат с поджаренными помидорами 1/75гр.
листья салата, черри, горсточка гренок, оливки, моццарелла, масло оливковое.
8. Салат Цезарь с курицей 1/75гр.
салат айсберг, куриное филе, сыр пармезан, сухарики, соус цезарь с анчоусами

Горячее и гарнир

9. Курица под прованским соусом 1/120гр.
куриные грудки, масло оливковое, чеснок, прованские травы, сок лимона,
масло слив., веточки тимьяна
10. Стейк норвежского лосося с лимоном и мятой 1/120гр.
стейк норвежского лосося с лимоном и мятой и соусом тар-тар
11. Картофель запеченный с луком 1/100гр.
12. Рататуй 1/100гр.
кабачок, баклажан, помидоры, чеснок, оливковое масло

Десерт

13. Фруктовое канапе в шоколаде 1/30гр.
Фрукты глазированные в темном и молочном шоколаде
14. Пирожное наполеон 1/50гр.

Выход 1145гр.