

Банкетное предложение 5 700 руб.

Холодные закуски:

Ассорти из деликатесных рыб:

- Ломтики лосося слабой соли с укропом, маринованные в свекле. 1/30
- Севиче из сибаса 1/20
- Тар-тар из морского гребешка 1/20
- Марине из тунца 1/20/10/5

Мясные деликатесы:

(блюдо сервируется зеленью, каперсами, тимьяном, салатом радиччо, луком-пореем):

- Пряный ростбиф с прованскими травами 1/20
- Буженина домашняя маринованная в горчице, с чесноком 1/20
- Нежный рулет из мяса цыпленка с разноцветной паприкой и яичным скрэмблом 1/20
- Язык телячий 1/20

Комплимент к вину:

(декорируется крекером, орешками, оливками - 15гр.)

- Пармская ветчина
- Брезаола
- Итальянская домашняя колбаса
- Сыр камамбер 1/15/15/15
- Сыр дор-блю
- Козий сыр

Закуски:

- Овощное плато
томаты, огурцы, паприка разноцветная, стебель сельдерея,
маслины, авокадо, сыр «Фета» 1/100
- Антипасты – традиционная итальянская закуска с вялеными
томатами, каперсами, маслинами и оливками, мини-
кукурузой и жемчужным луком. 1/100

Салаты:

- «Столичный» с королевскими креветками и красной икрой
филе отварного цыпленка, королевские креветки, красная
икра, соленые огурцы, отварные овощи, салат заправлен
майонезом собственного приготовления 1/80
- Салат с ростбифом и паприкой
ростбиф, паприка, маринованные огурцы, микс из листового
салата и вяленые томаты 1/80
- Листья салата, лосось слабой соли, авокадо, перепелиное яйцо,
сливочный сыр, базилик 1/80
- «Капрезе» с пармой
классический салат из томатов «черри», сыра «Моцарелла»,
базилика, пармы, заправлен оливковым маслом 1/70

Горячая закуска:

- Кокот из тигровых креветок 1/80

Горячее основное блюдо (на выбор):

- Тунец Тэппан с овощами гриль 1/150/120
- Филе ягнёнка с икрой из брокколи 1/150/120
- Утинное магре с грушевым кули и ягодным соусом 1/150/120

Десерт:

- Свежие фрукты по сезону, мята 100/10
- Хлебная корзина 100/1

Сливочное масло, оливковое масло, сливки, молоко, сметана, хрен, горчица и др.
соуса по желанию заказчика.