

Банкетное предложение 4800р.

Холодные закуски:

Плато из благородных сыров («дор-блю», «пармезан», «бри», подается со свежими ягодами, медом и мятой 1/30/10)

Ассорти из фаршированных овощей

(рулетик из баклажана «по-грузински», слайс цуккини на гриле со сливочным сыром и паприкой, помидорка «капри» с креветками, сыром и зеленью 1/25/25/25)

Запечённая свиная шейка с дижонской горчицей

(декорируется зелёным луком и свежей редиской 1/30)

Плато мясных деликатесов (ростбиф, телячий язык, куриный рулет, подается с зеленым луком, горчицей и хреном 1/70)

Рыбное плато (форель шеф-посола, копчёный палтус, подается с маслинами, лаймом и каперсами 1/45)

Салаты:

Оливье с подкопченным утиным магрэ

(молодой картофель, морковь, огурец, яйцо, зелёный горошек, утиная грудка, домашний майонез 1/85)

Слоеный салат с лососем и икрой

(молодой картофель, свёкла, морковь, лосось, икра, домашний майонез 1/85)

Салат из свежих овощей, маслин и мягкого сыра

(свежий огурец, помидор, редис, лук-порей, «фета», оливковое масло 1/85)

Горячая закуска (на выбор):

Мини-шашлычок из филе индейки в беконе с брусничным соусом (1/100/20)

Филе судака «орли» в пивном кляре с соусом «тар-тар» (1/100/20)

Горячее (на выбор)

подается с овощным соте или картофелем «айдахо» (1/120)

Стейк из радужной форели с апельсиновым соусом (140/20)

Утиная грудка-гриль с соусом из черной смородины (1/120/20)

Свиная шейка на гриле глазированная «барбекю» (1/150)

Домашняя хлебная корзина

(чабатта, зерновой, пшеничный багет, чесночное масло 1/75/10)

Прохладительные напитки на выбор:

Морс из карельских ягод (1/300)

Лимонад облепиховый (1/300)

Имбирный лимонад (1/300)

Горячие напитки на выбор:

Кофе заварной (1/200)

Чай черный/зеленый (1/200)

***общий вес блюд 980 гр.**

***объем напитков 500мл**