



Банкетное меню

Из расчета 3200 руб. на человека

~ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ~

Мясное плато: ассорти из четырёх видов мясных деликатесов, подаётся с хреном и горчицей 80 гр

Рыбное плато: форель шеф-посола, макрель холодного копчения, селёdochка пряного посола 90 гр

Сырное плато из фермерских сыров: пармезан, камамбер, дор блю, мини-моцарелла, подаётся с мёдом и орешками 80 гр

Моцарелла с томатами, подаётся с соусом песто и хрустящей чиабаттой 60 гр

Форшмак из тунца, подаётся на пшеничном багете, украшается щучьей икрой 60 гр

~ САЛАТЫ ~ (на выбор 3 шт)

Салат дальневосточный с морепродуктами 100 гр

Тёплый салат с куриной печенью 100 гр

Салат Оливье 100 гр

Салат с запеченной свёклой, фетой, брокколи и укропной заправкой 100 гр

~ ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА ~ (на выбор)

Баклажаны пармеджано 120 гр

Картофельные вафли с рукколой и сметаной 120 гр

~ ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО ~

(на выбор)

Запеченная форель с пряными травами с соусом берблан 150 гр

Панчетто ди поло (курица в беконе) с соусом барбекю 150 гр

Стейк из свинины на кости с горчичным соусом 150 гр

~ ГАРНИР ~

(на выбор)

Картофель стоун с чесноком и зеленью 150 гр

Овощи гриль 150 гр

Хлебная корзина из печи 60 гр

Наши преимущества - нет пробкового и сервисного сборов,
без арендной платы