БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбная вариация
Карельская форель 30 г.
Угорь в соусе Терияки 25 г.
Филе сельди с/с с маринованным луком и отварным картофелем 80 г.
Эсколар горячего копчения 30 г.

Мясная вариация
Английский ростбиф 30 г.
Пастрами из индейки горячего копчения с ананасом 50 г.
Утиная грудка горячего копчения 25 г.
Язык со сливочным хреном, томатами и каперсами 70 г.

Сырное плато 65 г.

САЛАТЫ

Салат «Бальмонт» с копчёной индейкой 75 г.
Салат с баклажанами, соусом сладкий чили и мягким сыром 75 г.
Салат «Нисуаз» с маринованным тунцом 75 г.

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (на выбор 50/50) - 1 шт. на персону

Судак с голландским соусом на подушке из овощей 250 г.
Утиная ножка Конфи с запеченной тыквой 250 г.
Томленые телячьи щечки в соусе Порто с пюре из сельдерея 220 г.

Ассорти мини булочек с пряным сливочным маслом 80 г.

НАПИТКИ

Чай/кофе — 200/100 г.

4000-
стоимость на персону