



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сырное ассорти

(горгонзола, бри, пармезан), сервируется виноградом, кедровыми и грецкими орехами, алтайским медом 60/20/10 гр.

Мясное ассорти

(ростбиф, буженина, куриный рулет, телягий язык), сервируется с соусом на основе хрена и горчицы 80/25/25 гр.

Рыбное ассорти

(лосось слабой соли, палтус холодного копчения, масляная рыба), сервируется листьями салата, лимоном и оливками копчения, масляная рыба) 50/10/10 гр.

Белые соленые грузди с маринованным луком, маслом и сметаной 60 гр.

Сельдь с обжаренным картофелем стоун и маринованным луком 50/50 гр.

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жульен с вешенками 120 гр.

САЛАТЫ

Оливье с телятиной 100 гр.

Теплый салат с куриной печеню и вялеными томатами 100 гр.

Моцарелла с томатами и оливковой топинадой 100 гр

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО *на выбор*

Томленые телячьи щечки с тыквенным муссом и трюфельным маслом 180/100 гр.

Филе дорадо с овощами гриль соусом порто 150/100 гр.

Хлебная корзина с зеленым маслом 75 гр.

НАПИТКИ

Морс клюквенный 250 мл.

Вода газ/н/газ 500 мл.

Чай или кофе *на выбор*

* Пробковый сбор 500 руб. за свой алкоголь с персоны

СТОИМОСТЬ МЕНЮ НА 1 ПЕРСОНУ 4500 РУБ. / 1200 ГР. НА ЧЕЛОВЕКА
ДОПОЛНИТЕЛЬНО ОПЛАЧИВАЕТСЯ 10% СЕРВИСНЫЙ СБОР