



River Palace Hotel

BUSINESS • COMFORT • VIEW

Банкетное меню

Банкетное меню 4000 руб./чел.

Закуски:

Лосось слабой соли и судак холодного копчения с зеленью

Домашняя буженина со сливочным хреном

Отварной говяжий язык

Клыкач холодного копчения с каперсами и лимоном

Ассорти свежих спелых овощей

Мини патиссоны и перцы с пикантным сыром маринованные в пряном масле

Салат оливье с цыпленком

Салат с пастроми и печеными овощами в ореховом соусе

Горячая закуска:

Жульен из белых грибов

Горячее:

Бефстроганов из мраморной говядины с картофельным муслином и белыми грибами

ИЛИ

Филе королевского судака, запеченного в пряном масле под соусом белое вино. Подается с сезонными овощами, припущенными на пару

Дополнительно:

Фруктовая нарезка, хлеб с маслом, морс

Банкетное меню 6000 руб./чел.

Закуски:

Лосось пряного посола
с гигантскими
оливками и лимоном

Осетрина г\к с бутонами
каперсов и листьями
свежего салата

Пармская ветчина с дыней
и свежим базиликом

Домашняя буженина
со сливочным хреном

Рулетики из баклажан с сыром,
орехом и чесноком

Ассорти свежих спелых овощей

Закуски:

Страчателла под карпачо
спелых томатов

Салат оливье с красной икрой

Тигровые креветки с салатом
руккола и кремом из авокадо

Грузди бочковые с луком, зеленью
и ароматным маслом

Оливки в пряном масле

Горячая закуска:

Кокот с креветками
и сыром пармезан

Горячее:

Утиная ножка конфи в соусе
демиглас с каштановым кремом
и томатами конфи

ИЛИ

Филе лосося на гриле
с овощами и припущенной
спаржей. Подается с икорным
соусом и кресс салатом

Дополнительно:

Фруктовая нарезка,
хлеб с маслом, морс

Банкетное меню 7000 руб./чел.

Закуски:

Пармская ветчина со спелой дыней и клубникой украшенной базиликом и рукколой

Малосольный лосось со сливочным кремом и авокадо

Вителло тонато с бутонами каперсов и свежим кресс-салатом

Паштет из куриной печени с ягодами годжи

Ассорти антипасти с сырами и панчеттой с солями

Ассорти свежих спелых овощей

Закуски:

Молекулярные томаты из копченой красной рыбы

Салат с утиной грудкой магре и ягодным соусом

Салат с маринованным лососем, картофелем, перепелиным яйцом пашот и шафрановым соусом

Салат со сладкими томатами базиликом и страчателлой

Горячая закуска:

Морские гребешки с пюре черного трюфеля

Горячее:

Голяшка ягненка с гарниром из грибного ризотто и каштанов в маринаде из фенхеля, шалфея и розмарина. Сервируется жареным шпинатом и карамельной морковью

ИЛИ

Стейк палтуса в средиземно-морском стиле под соусом нантуа и гарниром из баклажанов капоната

Дополнительно:

Фруктовая нарезка, хлеб с маслом, морс

Банкетное меню 9000 руб./чел.

Закуски:

Артишоки, жаренные с вяленными томатами и гигантскими оливками

Ассорти благородных сыров (Дор-блю, Бри, Тет-де-муан, Молтерно с трюфелем, Пармиджано), мёд цветочный, ягоды, свежие орехи

Коллекция брускетт (с лососем и спаржей со сливочным сыром, с пастроми и кремом из вяленых томатов, с сыром дор-блю и инжиром, с томатами и базиликом)

Ростбиф из говядины части шато-бриан с дижонской горчицей и стручковой фасолью маринованной в черном чесноке

Закуски:

Лосось гравлакс маринованный с добавлением коньяка и пряных трав, подается со съедобными цветами

Ассорти спелых садовых мини-овощей

Террин из печеных овощей с соусом из копченого перца

Молекулярная грядка закусок

Салат Нисуаз с розовым тунцом в соусе терияки, свежими и маринованными овощами и заправкой из дижонской горчицы

Салат с креветками тигровыми, кремом из авокадо и кунжутными чипсами

Горячая закуска:

Утиная грудка Магре с каштановым кремом и соусом из вишни и голубики

Горячее:

Стейк филе миньон в дижонском соусе. Гарнируется круассаном из картофеля с трюфельной начинкой и луком конфи

ИЛИ

Филе лосося в миндальных лепестках с соусом голландез гарнируется террином из печеных овощей

Дополнительно:

Фруктовая нарезка, хлеб с маслом, морс