



# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

## WELCOME

Брускетта с куриным паплетом, курагой и луковым чатни 50 гр.

Канapé с тигровой креветкой на гриле и соусом свит-чили 30 гр.

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Антипаста (вяленые томаты, маринованный перец, артишоки, гигантские оливки, таджасские оливки, маринованные цуккини) 60 гр.

Сырное ассорти (горгонзола, бри, пармезан), сервируется виноградом, кедровыми и грецкими орехами, алтайским медом 40/20/10 гр.

Итальянские мясные деликатесы (парма, салями, торизо) 50 гр.

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

Холодец из бычьих хвостов 60 гр.

Паплет из печени цыпленка с маринованной вишней 60/20 гр.

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Пармеджано 120 гр.

## САЛАТЫ

Оливье с телятиной 100 гр.

Салат со свежим тунцом, стручковой фасолью и манговой заправкой 100 гр.

Салат с копчёной утиной грудкой, апельсином и клубникой 100 гр.

## ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО *на выбор*

Лосось на гриле / на пару с брюссельской капустой, брокколи и соусом тартюф 160/100 гр.

Утиная ножка конфи с савойской капустой и печеными яблоками 160/80/50 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 5500 РУБ. / 1300 ГР. НА ЧЕЛОВЕКА  
ДОПОЛНИТЕЛЬНО ОПЛАЧИВАЕТСЯ 10% СЕРВИСНЫЙ СБОР