

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Банкетное предложение (3 400 Р на человека)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ В СТОЛ

Ассорти сыров (дорблю, маасдам, пармезан) 60 г Плейт мясной (салями, тамбовский окорок, колбаса т/к) 60 г

Рыбное ассорти (форель с/с, масляная рыба х/к, форель х/к) 60 г

Нарезка из свежих овощей с миксом из зелени 100 г

Оливье с говядиной 100 г

Цезарь с курицей 100 г

Нисуаз с жареным тунцом 100 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Картофельная вафля с жульеном из лесных грибов и копченой курицы 100 г Спринг ролл с овощами, креветками и техасским соусом 100 г

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Куриная грудка су-вид с овощным булгуром, киноа и соусом блю чиз 150/120/40 г

Свинина-гриль с мятым картофелем и соусом из трюфельной пасты и лесных грибов 120/120/40 г

Спинка трески с овощным соте и соусом из сливок и шпината 120/120/40 г

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

1 булочка 40 г

НАПИТКИ

Морс 250 мл

Банкетное предложение (4 100 Р на человека)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ В СТОЛ

Ассорти сыров (маасдам, дорблю, пармезан) 60 г

Плейт мясной (салями милано, тамбовский окорок, колбаса т/к) 60 г

Рыбное ассорти (форель с/с, масляная рыба х/к, горбуша х/к) 60 г

Рулетики из баклажан с восточным сыром и грецким орехом 60 г

Нарезка из свежих овощей с миксом из зелени 100 г

Оливье с говядиной 100 г

Цезарь с курицей 100 г

Салат с хрустящими овощами, форелью слабой соли и ореховым соусом 100 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Картофельная вафля с телячьими щечками и грибами 100 г

Киш с креветками в соусе том ям 100 г

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Куриная грудка со сливочным сыром, песто из крапивы и пармской ветчиной, подается с пюре с пармезаном и трюфельным демиглясом 120/120/40 г

Свиная вырезка с картофелем стоун, лесными грибами и соусом блю чиз 120/120/40 г

Запеченый судак с корнем сельдерея, жареными овощами и соусом из пряных трав 120/120/40 г

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

1 булочка 40 г

НАПИТКИ

Морс ягодный 250 мл

Банкетное предложение (4 800 Р на человека)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ В СТОЛ

Ассорти сыров (маасдам, дорблю, пармезан) 60 г

Плейт мясной (салями милано, тамбовский окорок, колбаса т/к) 60 г

Рыбное ассорти (форель с/с, масляная рыба х/к, горбуша х/к) 60 г

Рулетики из баклажан с восточным сыром и грецким орехом 60 г

Нарезка из свежих овощей с миксом из зелени 100 г

Оливье с говядиной 100 г

Цезарь с креветками 100 г

Салат с говядиной и печеным перцем с соусом из сладкой горчицы 100 г

Тунец домашнего копчения с айваром на бриоше 60 г

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

1 булочка 40 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Картофельная вафля с карпаччо из рибая и сливочными вешенками 100 г
Мини-киш с лососем, креветками и сыром дорблю 100 г

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Куриное филе с грибами, чеддером, томатными овощами и соусом блю чиз 120/120/40 г

Телячьи щечки с пюре и домашним демиглясом 120/120/40 г

Свиная вырезка с картофельным пирогом и грибным соусом 120/120/40 г

Филе тунца с хрустящей капустой и соусом из креветок 100/120/40 г

НАПИТКИ

Морс ягодный 250 мл

Банкетное предложение (5 500 Р на человека)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ В СТОЛ

Ассорти сыров (маасдам, дорблю, пармезан) 60 г Плейт мясной (салями милано, тамбовский окорок, колбаса т/к) 60 г

Рыбное ассорти (форель с/с, масляная рыба х/к, горбуша х/к) 60 г

Антипасти (эклер с паштетом, брускетта с тунцом х/к и маслом из щучьей икры, алтайские грузди) 65 г

Нарезка из свежих овощей с миксом из зелени 100 г Оливье с говядиной 100 г

Цезарь с креветками и копченым лососем 100 г

Салат с телятиной, овощами и ореховым айоли 100 г

Салат ромейн с кальмаром, креветкой и копченым лососем 100 г

Ростбиф с соусом из тунца 60 г

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

1 булочка 40 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Шашлык из креветок в соусе терияки 100 г **Мини-киш с ростбифом** и печеным перцем 100 г

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Телятина сувид с драником из кабачка и перечным соусом 120/120/40 г

Стейк из вырезки поросенка

с мятым картофелем и соусом Нью-Йорк 120/120/40 г

Томленый минский рибай с пюре,

пармезаном и трюфельным демиглясом 120/120/40 г

Куриная грудка, каймак, шпинат, сливочным орзо и ореховым соус 120/120/40 г

Филе форели с овощным штруделем и креветочным соусом 100/120/40 г

НАПИТКИ

Морс ягодный 250 мл