

Вариант банкетного меню по рецептам 1862 года

Холодные блюда и закуски:

- Холодная «Токана» по рецептам придворной кухни массандровского дворца, из сочной свиной шеи, маринованной в «Вустерширском» соусе и запеченной с веточками свежего тимьяна, подается на бамбуковых шпажках со сладким маринованным огурчиком и патиссонами;
- Профитроли с паштетом «по-Ливадийски» по знаменитому рецепту поваров Александра II;
- «Ланг а ля Петергофф», отварной в пряных травах телячий язычок, подается со сливочным хреном;
- Лосось шеф-посола, маринованный с шотландским виски и цитрусами, подается с отварными раками, оливками и маслинами;
- Аппетитные домашние соленья, блюдо гарнируется виноградными листьями и маринованными груздями;
- «Плато де фромаж», сырная тарелка исключительно из молодых сыров, подается с фруктами и хрустящими палочками из «воздушного» теста;
- Свежие овощи с заправкой из бальзамического соуса с нежной «мацареллой» и садовой зеленью;
- Салат «Оливье», по мотивам любимого всеми рецепта Люсьена Оливье, но с копченой курочкой и маринованными огурчиками;
- Салат «Таврический», из обжаренных баклажан со спелыми помидорами, острыми овощами, базиликом, кинзой и жареным кунжутом;
- «Кулебякъ о шу а ля рюсь» с XVI века, невозможно представить себе праздничный стол в русском аристократическом доме без знаменитой кулебяки с капустой. В XIX французские кулинары, которые работали в России, способствовали получению международной известности этому блюду;

Горячее блюдо на выбор:

- Медальон из свинины, маринованный в имбире с медом и обжаренный со свежим розмарином;
- «Блянкетъ де жибье» (дичь с шампиньонами и сливочным соусом)

В качестве гарнира мы предлагаем овощной микс;

Буфет:

- Чай, Кофе, сливки. Хлебная корзина (без ограничений). Мин. вода б/г 0,3/чел.

www.priutmuz.ru

E-mail: priutmuz@mail.ru