



Банкетное меню на одного человека

2000 р.

САЛАТЫ 400г

- Салат «Русское застолье» (кура, язык, зеленый горошек, картофель, соленые огурцы, яйца, зелень, креветки, майонез) 1/100
- Цезарь с куриным филе (Салат Айсберг, сухарики, яйцо, куриное филе жареное на гриле, заправка от шеф-повара) 1/100
- Салат «Аристократ» (буженина, опята маринованные, лук, зелень, язык говяжий) 1/100
- Салат Царский с перепелиными яйцами (свежие огурцы, филе цыпленка, лук порей, шампиньоны, яйцо, зелень, маринованные огурцы) 1/100

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ 300г

- Мясные деликатесы (язык говяжий, буженина, ростбиф, рулада из филе цыпленка, окорок копченый, зелень, маслины, под соусом с хреном) 1/70
- Рыбное плато (масляная рыба, лосось шеф-посола с розовым перцем, масло сливочное, тосты, лимон, маслины, зелень) 1/60
- Рулетики из баклажан, фаршированные сырным муссом и грецким орехом 1/60
- Ассорти сыров на французский манер (Пармезан, дор блю, камамбер, моцарелла, мед, виноград, кедровый орех, гр.орех) 1/50
- Овощное ассорти с зеленью 1/60

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ 120 г (одна на выбор)

- Жульен с курочкой и грибами со сливками под сырной корочкой в тарталетке
- Французская закуска – брокколи в беконе с соусом с соусом Демиглас

ОСНОВНОЕ БЛЮДО (на выбор)

- Лосось гриль от шефа под сливочно-шпинатным соусом (150г)
- Филе золотистого судака запеченное с белыми грибами и сыром (150)
- Рулет из филе цыпленка фаршированное моцареллой под шпинатным соусом (180г)
- Шашлык из свинины на гриле с мар. луком под соусом из спелых томатов (180г)
- Телятина на английский манер в сливочном соусе с белыми грибами (180г)

ГАРНИРЫ 150г (на выбор)

- Картофель отварной с зеленью
- Картофель по-деревенски чесноком и зеленью
- Овощи гриль с соусом песто
- хлеб черный и белый 200 гр.
- Фруктовое ассорти на персону 200 гр.
- Морс 200 мл

Общий выход 1550гр.+напиток