



Свадебное банкетное меню на **10 персон**

3000 рублей на персону без алкоголя

Возможно внесение изменений согласно Вашим предпочтениям

	кол-во	ст-ть за единицу. Руб.	цена
Морс Клюквенный 1,0	2,5	320	800
Мин. Вода Aqua Russa 1,0 б/г	1	480	480
"Хлебная корзина" ореховый с медом, луковый, ржаной с изюмом, зерновой с семенами подсолнечника	2	180	360

Банкетная подача на зеркале

Судак на манер «Гефилте фиш», фаршированный
взбитым муссом, лососем и сливками. Оформлен
огуречной «чешуей» и зернами красной икры.
Подается со сливочным соусом «Хрен»

1,5 4500 6750

Холодные закуски в стол

"Рыбная трапеза" Террин из судака и семги, лосось
слабой соли, угорь горячего копчения, горчичный
соус и кростини

2 1220 2440

"Мясная трапеза" Паштет из печени цыпленка,
подкопченная буженина, пикантный рулет из мяса
пулярки, язык говяжий, утиная грудка

2 990 1980

Студень домашнего приготовления из телячьих
ножек и мяса телятины (банкетный)

2 560 1120

Овощной лоток. Краснодарские помидоры, огурцы,
букет зелени, 3 топпинга

1 790 790

Индивидуальная холодная закуска

Салат с говяжьим языком и овощами на
картофельном дранике и соусом «Сливочный хрен»

10 270 2700

Жюльен из мяса цыпленка с грибами в блинчике

10 200 2000

Основное горячее на выбор

Филе камбалы на «ковре» из хрустящего картофеля и
с томатами конкасе

5 690 3450

Говяжья грудинка с кремом из сельдерея и
картофельным пюре

5 750 3750

Десерт

Торт Клубничный

1 1350 1350

Чай/кофе

10 200 2000

ИТОГО:

29970