**БЛИЖЕ К НЕБУ**

**Стоимость 6500 рублей на персону**

Фуршетные закукси 7 позиций на каждого гостя

Холодные закуски 4 позиции на каждого гостя

Салаты 3 позиции на каждого гостя

Горячая закуска 1 позиция на гостя

Основные блюда 1 позиция на гостя, не более 2 позиций на выбор

Хлебная корзина по запросу

/ Банкетное меню - конструктор:

Фуршетные закуски:

1. тапас -  лососем и сливочным кремом
2. тапас -  паштетом и джемом из апельсина
3. тапас - ростбифом, горчичным кремом и корнишонами
4. тапас - печеные сезонные овощи
5. тапас -  крем вяленые томаты
6. драник с копченным патусом
7. сэт овощных палочек с хумусом
8. оливки, маслины
9. канапе чоризо, томат черри и огурец
10. мини спринг ролл с креветкой
11. мини спринг ролл со свежими овощами
12. персики в коньяке с кремом из эстрагона
13. парфе из сезонных ягод
14. лавандовый брауни
15. сыр дор блю с яблоком в вине
16. кофейная груша, брусника

Холодные закуски:

1. мясное плато с вяленными томатами
2. домашние соленья (огурцы, томаты)
3. тарелка фермерских сыров с вареньем из инжира и кростини
4. сельдь слабой соли с печеным картофелем и свекольным луком
5. домашние ассорти лесных грибов с укропным песто и лесными ягодами
6. куриный рулет с фисташками и перцем
7. террин из утки с мандариновым джемом
8. свежие овощи с соусом из мацони
9. тар тар из форели с битыми огурцами
10. бабагануш с кремом из кинзы и домашними лепешками

**БЛИЖЕ К НЕБУ**

Салаты:

1. салат оливье с палтусом и свежим горошком
2. салат цезарь с креветками
3. салат с ростбифом, печеным картофелем, шпинатом и соусом винигрет
4. салат ромейн, соус тунец, креветки
5. салат с печеной тыквой, вяленной грушей и ореховым соусом цезарь с креветкамиё
6. салат с запеченной форелью, маринованной свеклой и кремом из козьего сыра
7. салат с цыпленком, печенным картофелем, шампиньонами и малосольными огурцами
8. салат со свининой и паприкой с медово-горчичной заправкой

Горячие закуски:

1. рулет из куриного фарша с моцареллой и шпинатом
2. баклажаны запеченные с перцами и сыром домашним
3. рататуй из сезонных овощей
4. запеченный топинамбур с муссом из бекона
5. расстегаи с лососем
6. жульен с морепродуктами и рыбой
7. тёплый тарт с цыпленком, беконом и луком порей
8. тёплый тарт с мясным рагу и сырным пюре

Горячее:

**Рыба:**  Треска в миндале с запеченными овощами и имбирным соусом

Форель с запечеными овощами

**Мясо:**  Кролик запеченный в вине и картофелем стоун

Медальон из свинины с бэйби картофелем и грибным соусом

Cтейк из телятины с запеченым беби картофелем

Утка конфи с гратеном из сельдерея и облепиховым соусом

**Вегетарианское:** Печеные сезонные овощи

Баклажан запеченный с томатами и домашним сыром

Безалкогольные напитки: Чай, кофе

Общий выход на гостя - не менее 1350 г

*Узнать более подробно состав блюд и возможность добавить или изменить какие-то позиции можно индивидуально с Вашим банкетным менеджером.*

*Если у гостей имеются аллегрические реакции на какие-либо продукты, просим заранее оповестить нас, чтобы мы могли учесть это при приготовлении блюд.*