



Банкетное меню №1

Холодные закуски

Ассорти из мясной домашней гастрономии запечённый поросёнок, салями, галантин из курицы 60/10

Домашние соленья (огурцы, помидоры черри, черемша) 100

Фруктово-ягодное ассорти 100

Маринованные лесные грибочки 40

Лосось шеф посола в апельсиновом маринаде 1/40

Овощное плато из спелых овощей и зелены 1/100

Салаты

Сельдь под шубой 1/100

Салат Оливье с курицей 1/100

Грузинский овощной салат с грецким орехом 1/100

Горячая закуска

Кролик, запеченный картофель, лесной жу 1/150

Горячее блюдо на выбор 50/50

Филе индейки на гриле с неаполитанским соусом, хрустящим пармезаном и кремом из тыквы 150//10/100

Королевский судак с пюре из сельдерея и соусом белое вино 150/100/50

Десерт

Новогодний торт от шеф-кондитера 1/125

Хлебная корзина два вида хлеба, масло 120/20

Напитки

Морс из лесных ягод 500

Вода минеральная 500

Чай, кофе, сливки, сахар 200/20/5



Банкетное меню №2

Pre set

Сельдь под шубой в современной подаче 1/80

Холодные закуски

Ассорти из мясной гастрономии запечённый поросёнок, салями, галантин из курицы 60/10

Язык телячий с хреном 30/10

Заливное из лосося и судака 1/50

Студень из утки с пуляркой и нежной горчицей 1/50

Семга маринованная в красных апельсинах с пряностями 35/10

Овощное плато из спелых овощей и зелени 100

Разносолы Кавказа (капуста по Грузински, огурцы слабой соли, томаты) 1/100

Салаты

Салат оливье с курицей 1/100

Листовой салат с мясом краба и тропическим соусом 1/100

Салат в стиле мимозы с копченым лососем 1/100

Горячая закуска

Нежная грудинка поросенка с райским яблочком 90/30

Горячее блюдо на выбор 50/50

Говядина по-Бургунски с брокколи и жареным миндалем 150/100/10

Королевский судак, приготовленный в грушевом соке, сервируется диким рисом 120

Десерт

Фруктово-ягодное ассорти 50

Чизкейк с малиновым конфитюром и свежей фиалкой 60/20/20

Хлебная корзина два вида хлеба, масло 100/20

Напитки

Морс из лесных ягод 500

Вода минеральная 500

Чай, кофе, сливки, сахар 200/20/5



Банкетное меню №3

Pre set

Яблочко из паштета индейки с домашним бриош 1/70

Холодные закуски

Ассорти из мясной гастрономии запечённый поросенок, салями, галантин из курицы 60/10

Телятина в стили вителло тонато 30/15

Домашние разносолы (огурец, томат, капуста по гурийский) 1/50

Грузди в сметане с укропом 30

Семга маринованная в красных апельсинах с пряностями 35/10

Сырное ассорти из фермерских сыров с сухофруктами и орехами 40

Маринованные грибы 50

Овощное плато из спелых овощей и зелени 100

Средиземноморские маринады оливки, вяленые томаты, артишоки, каперсы 60

Заливное из лосося и судака 1/50

Студень из телятины с зёрнами горчицы 1/50

Салаты

Салат оливье с курицей и красной икрой 1/100

Тайский острый салат с мраморной говядиной 1/100

Салат селедка под шубой 1/100

Горячая закуска

Кулебяка из судака и лосося со шпинатом с соусом из красной икры 120/25

Горячее блюдо на выбор 50/50

Телячьи щечки с ризотто и овощами, соусом Порто 150/100/10

Филе лосося со свежим шпинатом и соусом Голландез 120/100/50

Десерт

Фруктово-ягодное ассорти 50

Новогодний торт от шеф кондитера 80/20

Хлебная корзина три вида хлеба, масло 120/20

Напитки

Морс из лесных ягод 500

Вода минеральная 500

Чай, кофе, сливки, сахар 200/20/5