

Банкетное меню №4

5 200 рублей

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Филе лосося, маринованного в розовом перце с апельсиново-горчичным соусом, каперсами и лимоном, **65г**

Нежный ростбиф с маринованными артишоками, **65г**

Салат с лососем, запечённым под соусом Терияки. Подается с томатами черри и листьями салата Ромейн, **80г**

Салат «Греческий», **100г**

Салат «Цезарь» с куриным филе, **80г**

Рулетики из баклажанов гриль с сыром фета, **60г**

Свежие овощи и зелень, **100г**

Сырная тарелка: Камамбер, Дор блю, Пармезан, **80г**

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Подгача горячей закуски на банкете через одного:

Цукини, запечённый с сыром моцарелла, тигровыми креветками и томатным соусом, **120/30г**

или

Морской окунь с овощным жульеном и соусом сладкий чили, **100г**

ОСНОВНОЕ ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Пожалуйста, выберете 2 варианта из предложенных ниже, подгача горячего на выбор гостя (банкет до 100 персон) или через одного (банкет более 100 персон):

Филе говядины. Подается с овощами гриль и соусом красное вино с ароматом тимьяна, **160/20/80/30г**

или

Стейк из лосося с рисом Басмати, овощным рататуем и соусом с красной икрой, **160/100/30г**

или

Конфи из утки с тыквенным пюре и малиновым соусом, **160/80/30г**

ДЕСЕРТ

Ассорти мини-десертов, 3 штуки, **90г**

Фрукты в нарезке, **90г**

НАПИТКИ

Морс, **200мл**

Ассортимент чая и свежезваренного кофе, лимон, сахар, **150мл**

Хлебная корзина, **60г**