

Банкетное меню

3500 рублей на гостя

Сезоны

ЧАСТНЫЙ БАР

ТАПАСЫ

ВЫХОД НА ГОСТЯ 1000 Г.

в граммах

Моцарелла, черри и базилик	35
Медовая груша и козий сыр	35
Крекер и крем из тунца и каперсов	35
Картофель, парма и голландес	35

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Свежие овощи и соусы	100
Паштет из куриной печени и портвейном	100

САЛАТЫ

Оливье с бужениной и свежим зелёным горошком	100
С копчёной рыбой и печёным картофелем	100

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Аранчини с вялеными томатами и шафраном	70
---	----

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Щёчки, печеный картофель и демиглас	275
Куриная грудка sous-vide, драники из кабачков и грибной соус	280

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Чиабата, многозерновой хлеб и ароматное масло	50
---	----

ДЕСЕРТЫ

Наполеон	100
----------	-----

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Выберите один холодный и один горячий напиток на гостя

Чай	200
Кофе	200
Домашние лимонады (малина, эстрагон, лайм)	500
Морс	500
Вода	500

К заказу могут быть добавлены мясные, рыбные или сырные тарелки, любые стандартные позиции из наших меню, а также блюда по индивидуальному заказу. Подробности вам сообщит менеджер.