

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

2500 ₺

НА ГОСТЯ / PER GUEST

### МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

гр

Домашняя копчёная буженина с корнишонами  
и золотистым луком-шалот;  
подаётся с соусом из хрена и горчицы 1/30/10/10/20

Куриный рулет с курагой,  
черносливом и кедровыми орешками 1/30/10/10

Холодец с квашеной капустой и горчичным соусом  
из корнишонов и каперсов 1/40/15/20

### РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

Сёмга слабой соли  
с Карельским соусом 1/30/120/50/27

Клыкч холодного копчения  
с соусом из свежей петрушки 1/70

### ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ

Равиоли из свёклы  
с домашним сыром и салатным миксом 1/40/10/8/4

Томаты с сыром Моцарелла и соусом Песто 1/25

### САЛАТЫ

Нисуаз 1/100

Салат из обжаренных шампиньонов  
с индейкой и салатными листьями 1/100

### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Блинчики с телятиной и грибами 1/140/20

### ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Судак-гриль с пюре  
из брокколи и крабовым биском 1/100/100/50

Котлета по-киевски с ризотто  
из полбяной пшеницы и с грибным соусом 1/150/100/50

Хлебная корзина:  
томатная, кукурузная и зерновая булочки, чабатта 1/100

Выход блюд на гостя: 1 340 гр.  
Дополнительно оплачивается сервисный сбор 10%.

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

3000 ₽

НА ГОСТЯ / PER GUEST

### МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

	гр
Пастроми из говядины с томатным желе	1/50/13/10
Паштет из кролика с ежевичным мармеладом	1/40/30/20/30
Вителло тоннато из телячьего языка с соусом из тунца и с мармеладом из паприки	1/45

### РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

Сёмга слабой соли с Карельским соусом и красной икрой	1/30/120/50/27
Филе бочковой сельди с отварным картофелем и зелёным луком	1/40/50

### ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ

Лесные соленые грибы в резном колодце с картофелем Шато и сметанным соусом	1/75/25/25/7
Свежие овощи с душистой зеленью: огурцы, томаты, редис, сладкий перец, базилик, зелёный лук, петрушка; подаются с соусом из оливкового масла и чёрного перца	1/100

### САЛАТЫ

Салат из угря с шариками из авокадо и перепелиных яиц и с домашним соусом Мисо	1/100
Салат из утиной грудки с запечённым перцем, с сыром Камамбер и с салатным миксом	1/100

### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Штрудель с лососем, судаком, луком-шалот под соусом из шпината	1/100/25
-------------------------------------------------------------------	----------

### ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Свиной бок долгого томления на подушке из сельдерея с соусом Порто	1/150/50/50
Треска на омлете с овощным жульеном в пергаменте под Голландским соусом	1/150/50/100

Хлебная корзина: томатная, кукурузная и зерновая булочки, чабатта	1/100
----------------------------------------------------------------------	-------

Выход блюд на гостя: 1 655 гр.  
Дополнительно оплачивается сервисный сбор 10%.

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

3500 ₺

НА ГОСТЯ / PER GUEST

### МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

	гр
Руллет из говядины	1/50
Руллет из баранины	1/35
Паштет из кролика с ежевичным мармеладом	1/40/30/20/30
Утиная грудка с клюквенно-малиновым кули и свежемолотым перцем	1/60

### РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

Муксун (омуль) слабой соли с огурцами и картофелем Шато во фритюре	1/50
Лосось слабой соли с соусом из белого вина и розового перца	1/60/15
Эклер с форшмаком	1/45

### ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ

Свежие овощи с душистой зеленью: огурцы, томаты, редис, сладкий перец, базилик, зелёный лук, петрушка; подаются с соусом из оливкового масла и чёрного перца	1/100
Равиоли из свёклы с домашним сыром и салатным миксом	1/40/10/8/4

### САЛАТЫ

Гриль-салат из лосося с сыром Рикотта	1/100
Салат с индейкой-гриль, цитрусовым соусом и листьями шпината	1/100

### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Старорусская кулебяка с сигом горячего копчения и шпинатом в сливках	1/100/50/10
----------------------------------------------------------------------	-------------

### ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Филе палтуса-гриль с устричным соусом и молодой спаржей	1/100/60/20
Телячья вырезка-гриль с картофельным кремом и соусами Якинику и ежевичным	1/130/80/50/5/1

Хлебная корзина: томатная, кукурузная и зерновая булочки, чабатта	1/100
-------------------------------------------------------------------	-------

Выход блюд на гостя: 1 175 гр.  
Дополнительно оплачивается сервисный сбор 10%.