



Банкетное меню
2300 рублей с человека

Салаты и закуски

	кг
Буженина с яблочной горчицей	0,030/0,005
Индейка, запеченная с брусникой	0,030/0,005
Студень из бычьих хвостов с муссом из хрена и горчицей	0,080/0,005/0,005
Тост с форшмаком и щучьей икрой	0,03
Овощная тарелка (томаты, огурцы, перец, редис, зелень)	0,020/0,020/0,020/0,020/0,002
Маринады (оливки, корнишоны, патиссоны)	0,020/0,020/0,020
Салат с корнем сельдерея, яблочком, жаренной грудинкой и брусничным дрессингом	0,06
Салат со свеклой, грушей, муссом из феты, грецким орехом и апельсиновым дрессингом	0,06
Салат с говяжьим языком, болгарским перцем, маслинами и зеленью	0,06
Салат селедка под шубой	0,06
Салат оливье	0,06

Горячая закуска

Грибной жульен с копченым картофельным кремом	0,080/0,080
---	-------------

Горячее

Треска с глазированной морковью, горошком и соусом голландез или	0,130/0,080/0,040/0,050
Свинина с картофелем, запеченным со сливками, маринованным луком и демигласом	0,140/0,120/0,020/0,050

Десерт

Крем брюле	0,09
Мандарины, яблоки, виноград	0,080/0,080/0,080

Хлеб в ассортименте

0,06

Напитки

Малиновый морс	0,25
Вода	0,25
Чай, кофе	0,2

Данное предложение действительно при заказе банкета от 25 персон и более.

10% Сервисный сбор оплачивается дополнительно