

Банкетное меню №3

5 500 рублей

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

- Рыбное ассорти: малосольный лосось и слегка подкопчённый эсcolar, **50г**
Пармская ветчина с дыней, оливками, артишоками, вялеными томатами и каперсами, **40г**
Сырная тарелка: камамбер, дор блю, пармезан, **60г**
Овощное плато с соусом дзадзики (паприка, огурец, томат, редис), **60г**
Ассорти маринованных грибов: шампиньоны, шиитаке, опята, подаются с красным и зелёным луком, **40г**
Татаки из тунца с салатом чука и ореховым соусом, **40г**
Салат с мини-моцареллой с двумя видами томатов и соусом песто, **80г**
Салат с сырокопчёной утиной грудкой и ягодным соусом, **80г**
Салат с бужениной, запечённым картофелем стоун и грибами вешенками, **80г**

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- Филе судака на гриле с маринованными цуккини и черри томатами, **120г**

ОСНОВНОЕ ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Основное блюдо готовится из расчета 50/50, на банкете подается горячего через одного:

- Филе говядины с картофельным мильфеем и соусом с белыми грибами, **120/80/30г**

или

- Филе лосося. Подается с пюре из садового горошка, мини морковкой и молодым картофелем, с соусом белое вино с тремя видами икры: красной, щучьей и масаго, **120/80/30г**

ДЕСЕРТ

- Ассорти мини-десертов, 2 штуки, **60г**

НАПИТКИ

- Ассортимент чая и свеже сваренного кофе, лимон, сахар, **150мл**

- Хлебная корзина, **60г**