

## *Европейский стиль*

### **Салаты и холодные закуски**

**Салат Оливье с крабовым биском**, 1/100

**Риет из дикого гуся с тартаром из яблок**, томлёных в сливках с корицей и мёдом, 1/100

**Лосось холодного дыма** с дижонским кремом на ржаной галете, 1/100

**Томаты с базиликовым сорбе**, 1/100

### **Горячая закуска**

**Мидии, запечённые под Мисо соусом**, 2шт.

### **Горячее блюдо на выбор**

**Томлёный свиной бок** (суточного томления) с кремом из копчёного пюре и ферментированного черного чеснока, 1/100/100

**Филе судака-гриль** с томлёным луком-пореем и кремом из петрушки, 1/70/100

### **Десерт**

**Яблочная шарлотка крем-карамель**, 1/70

Стоимость на 1 гостя – 1 300 руб.

Продолжительность праздничного ужина 3 часа.

## *Русский стиль*

### **Салаты и холодные закуски**

**Селёдка с крабом под шубой**, 1/100

**Солонина из говядины** с мочёной брусникой и капелькой елового масла, 1/100

**Эсколар холодного копчения** с ржаными тостами и кремом из петрушки, 1/100

**Террин из куриной печени** с бородинским хлебом и соусом Педро Хименес, 1/100

### **Горячая закуска**

**Тар Татен с лесными грибами**, 1/70

### **Горячее блюдо на выбор**

**Куриная котлета с полбяной пшеницей** и кремом из белых грибов, 1/100/100/30

**Треска, подкопчённая на ольхе**, с сельдереем и соусом Берна-озет, 1/70/100/30

### **Десерт**

**Наполеон грушевый**, 1/70

Стоимость на 1 гостя – 1 300 руб.

Продолжительность праздничного ужина 3 часа.

