БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбная вариация

Форель фаршированная шпинатом 30 г.
Лосось слабой соли в цитрусовой обсыпке 30 г.
Татаки из тунца с соусом манго 50 г.
Креветки Ванамей 40 г.
Угорь в соусе Терияки 25 г.

Мясная вариация

Пастрами из говядины 30 г.
Утка горячего копчения с ягодным соусом 35 г.
Печёный баклажан с телячьим языком и соусом Аррабиата 30 г.
Канелони из сыровяленого балыка с творожным сыром, вяленым томатом и шпинатом 30 г.
Антипасти 50 г.
(пармезан, салями, сырная сфера с виноградом, маслины/оливки, маасдам, артишоки)

САЛАТЫ

Салат с ростбифом, томатами, каперсами и пармезаном 75 г.
Салат «Капрезе» 75 г.
Салат «Романо» с пастрами из индейки и соусом Пармеджано 80 г.

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (на выбор 50/50) - 1 шт. на персону

Лосось гриль с картофельным кремом и соусом Наполи 230 г.
Цыплёнок по-милански 220 г.
Антрекот из говядины с печеным картофелем и перечным соусом 250 г.

Ассорти мини булочек с пряным сливочным маслом 80 г.

НАПИТКИ

Чай/кофе — 200/100 г.

4500-
стоимость на персону