

ООО «Приют Муз»

Санкт-Петербург, ул. Большая Морская, д. 52

(Особняк А. А. Половцова)

www.salonpriutmuz.ru E-mail: priutmuz@mail.ru 8 (911) 817-91-90



Банкетное меню

может корректироваться в соответствии с Вашими пожеланиями

*Буженина, маринованная в «Дижонской» горчице,
«Вустерском» соусе и запеченная с веточками свежего тимьяна;*

Рулетки из сырокопченой шейки с сырным кремом;

Террин из цесарки и кролика с черносливом и курагой;

*(Мясные закуски будут поданы на общем блюде, гарнированном фруктами.
Сливочный хрен будет подан отдельно)*

Паштет из печени цыплят «по-Ливадийски»;

*(Знаменитый рецепт поваров Александра III с коньяком и сливками.
Подается с хрустящими гренками)*

ООО «Приют Муз»

Санкт-Петербург, ул. Большая Морская, д. 52

(Особняк А. А. Половцова)

www.salonpriutmuz.ru E-mail: priutmuz@mail.ru 8 (911) 817-91-90

Заливное из дичи;

(в летние месяцы рекомендуем заменить это блюдо на отварной телячий язычок или сациви)

Риет из подкопченной горбуши с форелью с/с, чуккой, оливками и маслинами;

Хрустящие трубочки с сыром из дичи

(«фромаж» с мадерой и мускатным орехом), молодые сыры, фрукты, орехи.

Салат на Ваш выбор:

*- классический и любимый всеми «Столичный» салат;
(подается с перепелиными яйцами, икрой и креветками)*

*- салат из филе цесарки с красной фасолью и орехами;
(особую пикантность ему придает послевкусие листьев свежей «Марокканской» мяты)*

*- сытный салат с копченой грудинкой, сыром, свежим яблоком и зеленью;
(заправляется «Зеленым» соусом из сливок и трав)*

Селедочка «к водочке» может быть подана на Ваш выбор

- в классической подаче. С отварным картофелем, маринованным красным лучком и розовым перцем;

- в виде любимой всеми селедочки «под шубой» с зеленым яблоком;

Соленья рекомендуем в зависимости от сезона.

Классический набор или летний вариант

(с малосольными огурчиками, салатной капустой и маринованными груздями);

Пикантная закуска «Таврическая» из баклажанов с острыми овощами и жареным кунжутом;

ООО «Приют Муз»

Санкт-Петербург, ул. Большая Морская, д. 52

(Особняк А. А. Половцова)

www.salonpriutmuz.ru E-mail: priutmuz@mail.ru 8 (911) 817-91-90

Овощи могут быть поданы на Ваш выбор

- в крупной нарезке с «Эмеретинским» сыром и садовой зеленью;*
- в виде овощного салата с грецким орехом и южной зеленью;*

Горячие блюда:

*Филе цыпленка, маринованное в «прованских» травах,
или медальон из свинины, маринованный в аджике.*

Запеченные на функции гриль.

Буфет:

Чай, Кофе, сливки, лимон, хлебная корзина;

Общий выход блюд и закусок 1,3 кг на персону.
