

Банкетное меню №2

4 600 рублей

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Рыбное ассорти: лосось слабой соли, эсколар холодного копчения и балтийская сельдь, **60г**

Ростбиф с соусом тоннато, подаётся с маринованными артишоками, каперсами, жемчужным луком, оливками и вялеными томатами, **50г**

Разносолы собственного приготовления: томаты черри, капуста, маринованные грибы, солёные огурцы, **60г**

Овощное плато с соусом дзадзики (паприка, огурец, томат, редис), **60г**

Профитроли с куриным паштетом, **25г**

Салат с Ростбифом и рукколой. Подаётся с вялеными и черри томатами, каперсами, артишоками, перепелиным яйцом и бальзамической заправкой, **80г**

Салат «Цезарь» с куриным филе, **80г**

Салат «Селёдка под шубой», **80г**

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Тигровые креветки с гуакамоле, маринованными томатами черри, имбирём и дайконом.

Подаются с соусом сладкий чили, **120г**

ОСНОВНОЕ ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

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

Медальоны из свиной вырезки. Подаются с картофельным gratin и соусом с белыми грибами, **140/80/30г**

или

Филе судака с пюре из сельдерея.

Подаётся с садовым горошком, мини морковкой, с соусом белое вино с 3мя видами икры: красной, щучьей и масаго, **140/80/30г**

ДЕСЕРТ

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

НАПИТКИ

Ассортимент чая и свежесваренного кофе, лимон, сахар, **150мл**

Хлебная корзина, **60г**

Цена включает налог и сервисный сбор.
В случае вопросов, пожалуйста, обращайтесь к Вашему менеджеру.