

Банкетное меню

«ЛОНДОН»

Холодные блюда и закуски	
Салат «Барыня-Сударыня» <i>Телячий язычок, китайская капуста, грибы и пикантный соус</i>	1/200
Тар – Тар из свежего шотландского лосося и копчёной форели <i>Мелко нарезанные кусочки маринованного лосося и копчёной форели, приправленной каперсами, листьями мяты, лососёвой икрой и сыром «Маскарпоне». Подается с хрустящими крутонами.</i>	1/165
Овощное ассорти с соусом «Ранч» <i>Огурчики, помидорчики, перец сладкий, зелень</i>	1/200
Мясное ассорти <i>Тонко нарезанные ломтики «Пармской» ветчины, «Брезаолы», копченой утки. Подаются на листьях салата с помидорами черри и лесными ягодами</i>	1/140
«Цезарь» с курицей <i>Салатные листья «Ромейн» с чесночными гренками, испанским луком, помидорами «Черри», жареной куриной грудкой, заправленный соусом «Цезарь».</i>	1/170
Основные блюда на выбор	
Куриная грудка с фенхелем и соусом «Марсала» <i>Обжаренная куриная грудка с овощным жульеном в сливочно-грибном соусе «Марсала».</i>	1/110/170
Свиная корейка с горчичным соусом <i>Свиная корейка, обжаренная на гриле с соусом из зернистой горчицы и овощами.</i>	1/140/200
Лосось в икорном соусе <i>Розовое филе лосося фаршированное овощным суфле с густым белым соусом</i>	190/70/130
Хлеб из нашей пекарни	2 шт.

Стоимость на персону 1900 рублей.

Банкетное меню

«КМЭВ»

Холодные блюда и закуски	
«Пикантные рулетки» <i>Телячий язычок и пикантная заправка из сыра и чеснока</i>	1/200
«Лосось малосольный подкрученный» <i>Посол делает сам Шеф. Ломтики нежного лосося с лимоном и зеленью</i>	75/125
Грибочки из бочки «Дары псковских лесов» <i>Ассорти из сочных грибов, с луком и зеленью, приобретающий свой неповторимый вкус в дубовых бочках</i>	100/35
Салат «Барыня-Сударыня» <i>Телячий язычок, китайская капуста, грибы и пикантный соус.</i>	1/200
Деревенский овощной салат <i>Огурчики, помидорчики, перец сладкий с любой заправкой: сметана, масло подсолнечное</i>	1/150
Салат «Сельдь под шубой» <i>Классический и родной салат для всех</i>	1/150
Торячая закуска	
Боровики томленные в сметане <i>Подаются с рубленой зеленью</i>	100/5/2
Драники картофельные <i>Подаются со сметаной</i>	100/15
Основные блюда на выбор	
Куриная грудка с фенхелем и соусом <i>Обжаренная куриная грудка с овощным жульеном в сливочно-грибном соусом «Марсала».</i>	1/110/170
Свиная корейка с горчичным соусом <i>Свиная корейка, обжаренная на гриле с соусом из зернистой горчицы и овощами.</i>	1/140/200
Морская форель с соусом «Шардоне» <i>Запеченное филе морской форели. Подается на овощном сое с лососевой икрой, свежей зеленью и сливочным соусом с лисичками</i>	1/120/170
Хлеб из нашей пекарни	2 шт.

Стоимость на персону 2100 рублей.

Банкетное меню

«ЛОС-АНДЖЕЛЕС»

<i>Холодные блюда и закуски</i>	
Салат с лососем и ананасом Обжаренные кусочки шотландского лосося и ананаса, на подушке из листьев салата «Руккола» и «Фризе», заправленные восточно-имбирной заправкой.	1/180
«Цезарь» с курицей Салатные листья «Ромейн» с чесночными гренками, испанским луком, помидорами «Черри», жареной куриной грудкой, заправленный соусом «Цезарь».	1/170
Тар – Тар из свежего шотландского лосося и копчёной форели Мелко нарезанные кусочки маринованного лосося и копчёной форели, приправленной каперсами, листьями мяты, лососёвой икрой и сыром «Маскарпоне». Подается с хрустящими крутонами.	1/165
Ассорти солений Грибочки маринованные, огурчики, оливки	80/50/50
Мясное ассорти Тонко нарезанные ломтики «Пармской» ветчины, «Брезаолы», копченой утки. Подаются на листьях салата с помидорами черри и лесными ягодами	1/140
Рыбное ассорти Слабосоленая семга, копченая форель, палтус х./к, лососевая икра	1/140
<i>Основные блюда на выбор</i>	
Куриная грудка с фенхелем и соусом «Марсала» Обжаренная куриная грудка с овощным жульеном в сливочно-грибном соусе «Марсала».	1/110/170
Морская форель с соусом «Шардоне» Запеченное филе морской форели. Подается на овощном сое с лососевой икрой, свежей зеленью и сливочным соусом с лисичками	1/120/170
Стейк перочный Подается с овощами гриль и луковым соусом	1/200/150/75
Хлеб из нашей пекарни	2 шт.

Стоимость на персону 2 300 рублей.

Банкетное меню

«Санкт-Петербург»

Холодные блюда и закуски	
Томленые баклажаны <i>с южными томатами под умеренно – чесночным соусом</i>	1/155
«Лосось малосольный подкрученный» <i>Посол делает сам Шеф. Ломтики нежного лосося с лимоном и зеленью</i>	75/125
Мясное ассорти <i>Тонко нарезанные ломтики «Пармской» ветчины, «Брезаолы», копченой утки. Подаются на листьях салата с помидорами черри и лесными ягодами</i>	1/140
Овощное ассорти с соусом «Ранч» <i>Огурчики, помидорчики, перец сладкий, зелень</i>	1/200
Салат с лососем и ананасом <i>Обжаренные кусочки шотландского лосося и ананаса, на подушке из листьев салата «Руккола» и «Фризе», заправленные восточно-имбирной заправкой.</i>	1/180
Салат «Греческий» <i>Классическое сочетание свежих овощей, листьев салата, заправленных оливковым маслом и бальзамическим уксусом, с сыром «Фета» и отварным яйцом</i>	1/195
Горячая закуска	
Утка с персиком и брусничным соусом <i>Обжаренная утиная грудка с персиками, под брусничным соусом и салатом «Руккола»</i>	60/55/30
Основные блюда на выбор	
Куриная грудка с фенхелем и соусом «Марсала» <i>Обжаренная куриная грудка с овощным жульеном в сливочно-грибном соусе «Марсала».</i>	1/110/170
Морская форель с соусом «Шардоне» <i>Запеченное филе морской форели. Подается на овощном сое с лососевой икрой, свежей зеленью и сливочным соусом с лисичками</i>	1/120/170
Телятина в ореховом соусе <i>Нежнейшие кусочки телятины, подаются с тушеными грецкими орехами в сливках и овощной запеканкой из цуккини</i>	150/150/150
Хлеб из нашей пекарни	2 шт.

Стоимость на персону 2 500 рублей.