

# Wedding Menu



## — СВАДЕБНОЕ МЕНЮ №1 —



### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Домашние блины с красной икрой и сметаной 40/20/20 г

Мясное ассорти сервируется с горчицей и сливочным хреном (отварной телячий язык, куриный рулет с грецким орехом, буженина из свиной шеи) 60/10/10 г

Ассорти сыров (маасдам, чеддер, ламбер) с виноградом, грецкими орехами и медом 60/20/10/10 г

Салат из узбекских томатов с сыром Дор Блю, свежей ежевикой и ягодным соусом 80 г

Говяжий язык с соусом из тунца и листовым салатом 50 г

Салат Нисуаз с обжаренным тунцом и перепелиным яйцом 80 г

Рулетики из ветчины со сливочным сыром и зеленью 50 г

Ассорти домашних пирожков (мясо, капуста, грибы) 35/35/35 г

Маринованные лесные грибы 50 г

Русские соленья 80 г



### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Курник с грибами, свежей смородиной и сметаной 115 г



### ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Ростовская утиная ножка с пюре из запеченной тыквы и соусом красное вино 160/80/20 г

или  
Спинка трески с пикантной корочкой и маринованным фенхелем в апельсине 165/80/30 г



### ДЕСЕРТЫ

Свежие булочки с маслом 80/20 г

Сезонное фруктовое ассорти с ягодами 120 г



### ЧАЙ/КОФЕ

Чай 150 мл

или  
Кофе 150 мл

Стоимость на человека: 5 000 ₺

Стоимость включает НДС 20%, но не включает 10% за обслуживание.



# Wedding Menu

## — СВАДЕБНОЕ МЕНЮ №2 —



### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Мясное ассорти (рулет из молочного поросенка, копченое утиное филе, рулет по-воронежски из говядины) сервируется с горчицей и сливочным хреном *60/10/10 г*

Ассорти сыров (адыгейский, эмменталь, сулугуни) с виноградом, грецкими орехами и медом *60/20/10/10 г*

Рыбное ассорти (семга домашнего посола, осетрина горячего копчения, масляная рыба холодного копчения) с оливками, каперсами и лимоном *60/10/10/5 г*

Салат Цезарь с куриной грудкой, приготовленной на гриле *50/30 г*

Салат из одинцовской свеклы с мягким сыром и миндалём *80 г*

Зеленый микс салат с копченым мурманским лососем, черри томатами и лимонным соусом *80 г*

Утка в лаваше с овощами *50 г*

Рулетики из баклажанов со сливочным сыром и грецким орехом *50 г*

Оливки, маслины, корнишоны *30 г*



### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Запеченный баклажан с томатами, сыром моцарелла и соусом Верде *160 г*



### ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Филе миньон из Воронежской говядины с картофельным грате и грибным соусом *160/80/20 г*

или  
Филе мурманского лосося с мини шпинатом, сезонными овощами и шафрановым соусом *150/60/30 г*



### ДЕСЕРТЫ

Свежие булочки с маслом *80/20 г*

Сезонное фруктовое ассорти с ягодами *120 г*



### ЧАЙ/КОФЕ

Чай *150 мл*

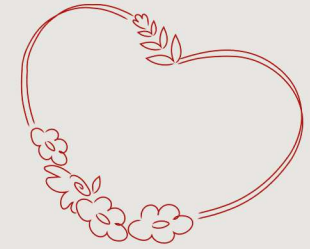
или  
Кофе *150 мл*

Стоимость на человека: **6 500 Р**

Стоимость включает НДС 20%, но не включает 10% за обслуживание.



# Wedding Menu



## — СВАДЕБНОЕ МЕНЮ №3 —



### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Мясное ассорти (пармская ветчина, ростбиф в дижонской горчице, балык свиной) сервируется с горчицей и сливочным хреном *60/10/10 г*

Ассорти сыров (дор блю, пармезан, камамбер) с виноградом, грецкими орехами и медом *60/20/10/10 г*

Рыбное ассорти (угорь унаги, розовый тунец в черном перце, мидии маринованные) с оливками, каперсами и лимоном *60/10/10/5 г*

Моцарелла с томатами, рукколой и соусом Верде *100 г*

Салат Цезарь с тигровыми креветками гриль *50/30 г*

Листовой салат с Ростовской копченой утиной грудкой, апельсином и свежей ягодой *80 г*

Рулетики из цуккини с овощным жульеном *26 г*

Ассорти свежих овощей с зеленью *50 г*

Греческие оливки, маслины и сушеные томаты *20/20/20 г*



### ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Стерлядь с пряными травами, сезонными овощами и лимонным соусом *250/75/20 г*

или  
Баранья корейка с мини овощами и гранатовым соусом *160/75/20 г*



### ДЕСЕРТЫ

Свежие булочки с маслом *80/20 г*

Сезонное фруктовое ассорти с ягодами *120 г*



### ЧАЙ/КОФЕ

Чай *150 мл*

или  
Кофе *150 мл*

Стоимость на человека: **8 000 ₽**

Стоимость включает НДС 20%, но не включает 10% за обслуживание.