

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 4000 руб. на персону

Холодные закуски: в стол

Мясной сет (буженина, ростбиф, рулет куриный, колбаса сыро-копченая)	450г
Сырное плато (эдам, бри, камамбер, дор блю)	70г
Рыбное ассорти (семга сл. соли, масляная рыба, форель х/к)	60г
Овощное ассорти (перец, огурец, помидор)	50г
Ассорти солений (малосольные огурцы и помидоры в миксе маринованных лесных грибов)	50г
Ветчинные рулетики с нежным пикантным сыром	60г
Селедка с медальонами из молодого картофеля с зеленым лучком	50г
Рулетики из баклажан с нежным пикантным сыром	60г

Горячие закуски: одна на выбор по 100г на человека порционно

Жульен грибной в воловане из слоеного теста
Запечённые мидии-киви в сливочно-сырном соусе с добавлением голубого сыра

Салаты: три на выбор в стол

240/260г

Оливье (картофель, морковь, горошек, огурец свежий, колбаса, соус айоли)	100г
Салат с ростбифом (салат айсберг, помидоры черри, шампиньоны, ростбиф и пьемонтский соус)	80г
Салат с курой карри (перец болгарский, огурец свежий, лук порей, опята маринованные, куриное филе, соус карри)	80г
Овощной салат с ореховой заправкой (перец болгарский, помидор, огурец свежий, грибы шампиньоны, ореховая заправка)	80г
Цезарь с тигровыми креветками (салат айсберг, черри, креветки, заправка цезарь)	80г

Горячее: одно на выбор по 120/50/130г на человека порционно

Стейк из нежной новозеландской говяжьей вырезки с имбирно-вишневым соусом с молодым запечённым картофелем по-деревенски
Куриный рулет с ветчиной и сыром в карамельно-луковом соусе с европейской овощной смесью, запечённой в печи
Медальоны из ирландской свиной вырезки с базиликом и соусом терияки. Овощи-гриль на углях с прованскими травами
Запечённый дуэт красной и белой рыбы, политый итальянским соусом, подаётся с рисом по - мексиканский (рис жасмин, свежий горошек и кукуруза)

Напитки и хлеб:

Ягодный морс	200 мл
Чай/кофе	150 мл
Хлебная корзина	100г

Десерт один на выбор: 60г на человека

Пирожное Брауни с мороженым
Наполеон с кремом Муален
Штрудель яблочный с топпингом

Сервисный сбор 10%