БАНКЕТНЫЙ УЖИН

Вариант №1

Холодные закуски

Блюдо из мясных деликатесов, Ассорти из лесных грибов, Домашний разносол, Ассорти сезонных овощей, Ассорти благородных сыров, Рыбное плато, Рулетики из жареного баклажана с сыром Филадельфиия и беконом, Фруктовая композиция, Хлебная корзина

Салаты

Салат с телячьим языком, артишоками и перепелинным яйцом/ Салат с паровой спинкой сибаса

Теплая закуска

Жареные баклажаны в китайском кисло-сладком соусе Жареный сливочный сыр

Первое горячее

Нежнейшее филе Палтуса с воздушным картофельным пюре/ Телячьи щечки в coyce «vin rouge»

Второе горячее ВВО

Торт с авторским оформлением

Напитки

Минеральная вода, Морс клюквенный, Вино игристое (п/сладкое, брют), Вино (белое, красное), Италия, Водка

Итого на 1 гостя 1290 гр / 7895₽





БАНКЕТНЫЙ УЖИН

Вариант №2

Холодные закуски

Ростбиф из телятины, Грузди домашнего посола, Домашний разносол, Ассорти сезонных овощей, Ассорти благородных сыров, Рыбное плато, Фруктово-ягодная композиция, Хлебная корзина по-домашнему

Салаты

Салат с ростбифом в миндальных лепестках/ Нисуаз с обжаренным тунцом и перепелинным яйцом

Теплая закуска

«Фермье» — жареный сливочный сыр

Банкетное блюдо

Сёмга, запеченная в соли, с подачей от шеф-поара

Горячее

Цыпленок Табака / Телячьи щечки в соусе «vin rouge»

Торт с авторским оформлением

Напитки

Минеральная вода, Морс клюквенный, Вино игристое (п/сладкое, брют), Вино (белое, красное), Италия, Водка, Коньяк, Виски

Итого на 1 гостя 1285 гр / 10 950 ₽



