

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

3500 Р



ЗАКУСКИ

- Брускетта с нежным куриным паштетом и творожным сыром
- Пražский студень с домашними соленьями (огурцы малосольные, маринованные черри, домашняя квашенная капуста)
- Татаки из тунца
- Мясная тарелка
- Брускетта с brisketом и соусом барбекю

САЛАТЫ

- Сельдь под шубой с красной икрой
- Салат с brisketом и шампиньонами гриль
- Оливье по-домашнему

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- Рыба по-фламандски
- Утиная грудка с кремом из корня сельдерея и винным соусом
- Язык в трюфельном соусе с жареным картофелем

- Хлебная корзина



4000 Р



ЗАКУСКИ

- Брускетта с красной икрой
- Антипаста (сыр Дор Блю, сыр Камамбер, сыр Голден Румер, Коппа, Мортаделла, испанские оливки, фисташки)
- Пražский студень с домашними соленьями (огурцы малосольные, маринованные черри, домашняя квашенная капуста)
- Копченая сельдь с картофелем и луком
- Брускетта с brisketом и соусом барбекю

САЛАТЫ

- Оливье по-домашнему
- Салат с пастроми
- Сельдь под шубой с красной икрой

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Баклажаны "Пармиджано"

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- Филе бедра фермерского цыпленка со свежими листьями и соусом песто
- Кёльнская свинина с печеным яблоком
- Филе трески с картофельно-горчичным пюре

- Хлебная корзина

4500 Р

ЗАКУСКИ

- Пražский студень с домашними соленьями (огурцы малосольные, маринованные черри, домашняя квашенная капуста)
- Антипаста (сыр Дор Блю, сыр Камамбер, сыр Голден Румер, Коппа, Мортаделла, испанские оливки, мини перчики, фаршированные мягким сыром, фисташки)
- Брускетта с крабом и красной икрой
- Брускетта с ростбифом и творожным сыром
- Татаки из тунца
- Копченая сельдь с картофелем и луком

САЛАТЫ

- Салат Цезарь с уткой
- Салат Нисуаз
- Греческий салат с соусом песто
- Оливье по-домашнему

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Запеченный картофель с brisketом и лесными грибами

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- Запеченный лосось с картофельно-горчичным пюре и ореховым соусом
- Филе бедра фермерского цыпленка со свежими листьями и соусом песто
- Телятина в соусе из белых грибов и вешенок с картофельным пюре
- Хлебная корзина



Фруктовая тарелка **В ПОДАРОК** при заказе банкета от 10 человек



Банкетный калькулятор

ЗАКУСКИ

- Ассорти свежих овощей 85 гр. **280 Р**
- Брускетта с ростбифом и творожным сыром 40 гр. **280 Р**
- Брускетта с нежным куриным паштетом и творожным сыром 40 гр. **280 Р**
- Копченая сельдь с картофелем и луком 80 гр. **280 Р**
- Брускетта с красной икрой 35 гр. **300 Р**
- Пражский студень с домашними соленьями 95 гр. **300 Р**
- Брускетта с крабом и красной икрой 35 гр. **350 Р**
- Фруктовая тарелка (сезонные фрукты) 100 гр. **350 Р**
- Татаки из тунца 60 гр. **350 Р**
- Антипасти 80 гр. **450 Р**
- Мясная тарелка 50 гр. **450 Р**

САЛАТЫ

- Оливье по-домашнему 80 гр. **280 Р**
- Салат греческий с соусом песто 80 гр. **280 Р**
- Сельдь под шубой с красной икрой 125 гр. **280 Р**
- Оливье с говяжьим языком 80 гр. **300 Р**
- Салат с подкопченной мраморной говядиной 80 гр. **350 Р**
- Салат Нисуаз 90 гр. **350 Р**
- Салат Цезарь с подкопченной уткой 80 гр. **350 Р**

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Мидии, запеченные с соусом Дор Блю 100 гр. **390 Р**
- Мидии, запеченные под трюфельным соусом 100 гр. **390 Р**
- Запеченный картофель с брискетом и лесными грибами 170 гр. **440 Р**
- Баклажаны «Пармиджано» 140 гр. **440 Р**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- Рыба по-фламандски 310 гр. **960 Р**
- Филе бедра фермерского цыпленка со свежим салатом в соусе песто 130/110 гр. **920 Р**
- Язык в трюфельном соусе с картофельным пюре 115/140 гр. **960 Р**
- Утиная ножка конфи с соусом пьяная смородина и пюре из сельдерея и яблока 110/100 гр. **1140 Р**
- Кёльнская свинина с печеным яблоком 350/130 гр. **1090 Р**
- Телятина в соусе из белых грибов и вешенок с картофельным пюре 95/150 гр. **1040 Р**
- Лосось с картофельным пюре, сливочно-ореховым соусом и красной икрой 110/140 гр. **1290 Р**