



Банкетное меню 4000р.

Холодные закуски

- Закуска из лосося со сливочным сыром (35гр)
- Закуска «Хлебосольная» - сельдь с обжаренным картофелем, домашние соленые огурцы, томаты, квашенная капуста (20/20/20/20/20гр)
- Запеченная в пряностях буженина с дижонской горчицей, рулет из ветчины с сырным муссом (40/50гр)
- Масляная рыба холодного копчения (40гр)
- Рулада из пулярки с фермерским сыром и вялеными томатами (40гр)
- Слайсы из баклажана с ореховой начинкой (80гр)
- Свежие овощи с зеленью (70гр)

Салаты

- Салат «Гнездо Глухаря» (100гр)
- Салат «Цезарь» с филе пулярки, миндальной обсыпкой и сыром Пармезан (100гр)
- Салат «Княжеский» с палтусом горячего копчения (100гр)

Горячие блюда на выбор

- Рулет из цыпленка с сыром Дор блю со шпинатом, беконом и сливочным соусом, подается с рисом и овощами (180/120/50гр)
- Филе судака с картофельным пюре и икорным соусом (180/120/50гр)
- Стейк из свинины с грибным жульеном, запечённым в картофеле и соусом (180/120гр)

Комплимент от ресторана

- Черный хлеб из пекарни/ французский багет/масло (40/40/15гр)

ИТОГО: 1230 гр на 1 гостя



Банкетное меню 4500р.

Холодные закуски

Закуска из лосося со сливочным сыром и зеленью (35гр)

Масляная рыба холодного копчения (40гр)

Закуска «Хлебосольная» - сельдь с обжаренным картофелем, домашние соленые огурцы, томаты, квашеная капуста (20/20/20/20/20гр)

Запечённая в пряностях буженина с дижонской горчицей (40гр)

Рулада из пулярки с фермерским сыром и вялеными томатами (40гр)

Плато – итальяно колбас с хрустящими грисини (50гр)

Деликатесное плато: камамбер, дор блю, пармская ветчина с дольками груши, вымоченной в красном вине (30/30/30/30гр)

Слайсы из баклажана с ореховой начинкой (80гр)

Свежие овощи с зеленью (70гр)

Салаты

Салат «Адмиралтейский» с лососем собственного копчения (100гр)

Салат из куриного филе, сыра, жареных шампиньонов и свежих овощей (100гр)

Салат «Генерал Глуховской» с тремя видами мяса и перепелиным яйцом (100гр)

Горячая закуска

Жульен с грибами, домашним цыпленком и сыром Чеддер (100гр)

Горячие блюда на выбор

Стейк из палтуса с соусом из вяленых томатов, подается с цветной капустой и брокколи (180/150/50гр)

Ростбиф с овощным пюре (180/150/50гр)

Люля – кебаб из курицы с картофелем Айдахо и красным соусом (180/150/50гр)

Комплимент от ресторана

Черный хлеб из пекарни/ французский багет/масло (40/40/15гр)

ИТОГО: 1290 на 1 гостя



Банкетное меню 5000р.

Холодные закуски

Рыбное раздолье: закуска из лосося со сливочным сыром, масляная рыба, угорь, форель с/с (35/40/40/40ер)

Закуска «Хлебосольная» - сельдь с обжаренным картофелем, домашние соленые огурцы, томаты, квашеная капуста (20/20/20/20/20ер)

Запечённая в пряностях буженина с дижонской горчицей (40ер)

Студень мясной с хреном (50/10ер)

Рулеты из цуккини с брынзой (50ер)

Язык говяжий разварной со сливочным хреном и хрустящим хлебом (40ер)

Розовая говядина с нежным соусом (50ер)

Деликатесное плато: камамбер, дор блю, пармская ветчина с дольками груши, вымоченной в красном вине (30/30/30/30ер)

Свежие ароматные бакинские овощи с сыром Моцарелла и бальзамикой (30/30/40/10ер)

Салаты

Салат «Цезарь» с креветками и перепелиным яйцом (100ер)

Салат «Паризьен» с грудкой цыпленка и карбанатом (100ер)

Салат «Княжеский» с палтусом горячего копчения (100ер)

Горячая закуска на выбор

Овощная пирамида с сыром моцарелла и томатным соусом (100ер)

Горячие блюда на выбор

Стейк из лосося с соусом тар-тар и овощным рататуюем (180/120/50ер)

Медальоны из говядины со спаржей в беконе и соусом Деми глянсс (180/120/50ер)

Люля – кебаб из баранины с картофелем Айдахо и красным соусом (180/120/50ер)

Комплимент от ресторана

Черный хлеб из пекарни/ французский багет/масло (40/40/15ер)

ИТОГО: 1460 на 1 гостя