

МЕНЮ

Банкет стоимостью 3700 рублей на персону

Холодные закуски

Сливочное суфле из дичи с кедровыми орешками и конфитюром из сезонных фруктов	1130\10
Куриный рулет с курагой и фисташками	1140\20
Буженина по-царски с дижонской горчицей и томатами «Черри»	1140\20
«Мраморная», сыропечёная свиная шейка со свежими овощами	1140\20
Киш с говяжьим языком и корнишонами	1170
Брускетта с рибетом из лосося и тапенадой из оливок	1150
Томаты «Черри», грунтовые огурцы, сладкая паприка, молодой редис, микс садовой зелени	1180\10

Салаты, поданные в общих блюдах

Микс-салат с утиной грудкой конфи, тартаром из медовой тыквы, заправленный соусом на основе оливкового масла и малины	11100
Салат «Оливье» с отварной говядиной	11100

Горячая закуска

Шашлычок из филе трески со слайсами цукини и гранатовым соусом	1160\10
--	---------

Горячее с гарниром, одно на выбор (от 10 порций каждого вида)

Медальоны из индейки в медово-горчичном маринаде, с тартаром из спелых томатов и зелени, подаётся с запечёнными картофельными дольками	1120\150\150
Отбивная из свинины в имбирном маринаде с карамельным луком, подаётся с запечёнными картофельными дольками	1120\150\150

Буфет

Хлебная корзина (чиабатта, заварной хлеб, французский багет)	11100
Графин с питьевой водой смятой и лимоном	11200

Горячий напиток, один на выбор

Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	11180
Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки)	11180

Итого: вес закусок на персону: 1120 гр \ объем напитков на персону: 380 мл

В стоимость меню включено обслуживание (из расчёта 1 официант на 10-15 гостей), посуда стекло, бокалы и приборы, сервировка и накрытие.

Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию.

Минимальная сумма заказа 40 000 рублей.