

# МЕНЮ

## Банкет стоимостью 4300 рублей на персону

### Холодные закуски

	Выход на персону
Фламбированный риэйт из утки с яблоком и цитрусовым луком, подаётся с цельнозерновым багетом	1140\120
Куриный рулет с черносливом и фундуком	1140\120
Свинина запечённая с кинзой и красным вином	1140\120
Телячий отварной язык со слайсами овощей гриль (цукини, паприка, баклажан), подаётся с хреном	1130\130\10
Прошуutto (окорок сыровяленый) с дыней	1135
Брускетта с лососем с/с	1150
Картофельные дольки с сельдью Мурманской и лепестками красного лука	1150
Моцарелла в панировке из орехов со спелыми бакинскими томатами и зелёным маслом	1130\125\10

### Салаты, поданные в общих блюдах

Микс-салат с пастрами из индейки, авокадо, черри заправленный соусом «Винегрет» (эмulsionия из оливкового масла, дижонской горчицы и бальзамика)	11100
Салат «Оливье» с копчёным лососем и красной икрой	11100

### Горячая закуска

Фирменный блинчик с кроликом в сливках, поджаренный на сливочном масле	1180
------------------------------------------------------------------------	------

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

Бочонок (рулет) из судака с цукини, лимонным маслом и ароматными травами с базиликово-сливочным соусом, подаётся с картофельным грatinом	1120\150\150
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------

Куриное филе гриль с соусом на основе белых грибов, подаётся с картофельным грatinом	1120\150\150
--------------------------------------------------------------------------------------	--------------

### Десерт

Шоколадный брауни с сезонными ягодами	1160
---------------------------------------	------

### Буфет

Хлебная корзина (чиабатта, заварной хлеб, французский багет)	1100
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: 1210 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.