

# МЕНЮ

## Банкет стоимостью 5000 рублей на персону

### Холодные закуски

Филе утиной грудки с обледеневшим гелем	1130
Профитроль с воздушным муссом из филе цыплёнка и мягким сыром	1120
Большое мясное ассорти (отварная говядина, буженина, язык), подаётся с дижонской горчицей и хреном	1190\110\10
Бастурма с адыгейским сыром, кинзой и греческими орехами	1120\120\10
Малосольный лосось по-скандинавски подаётся с ассорти оливок	1130\10
Сет «Русский» (сало на чёрном хлебе с чесноком и сельдь пряного посола), подаётся с корнишонами, картофелем «Ратте» и маринованным луком	1140\150\160

### Салаты, поданные в общих блюдах

Салат «Греческий» с брынзой и орегано	11100
Салат «Оливье» с жареными перепелами	11100

### Горячая закуска

Жульен из шампиньонов	1190
-----------------------	------

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

Утиная грудка с клюквенным соусом, подаётся с овощным	
Рататуем	11120\150\150
Запечённая телятина с грибным соусом, подаётся с овощным	
Рататуем	11120\150\150

### Десерт

Фламбированый Крем-брюле	11100
Трюфель из горького шоколада в кешью	1115

### 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: 1225 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.