

# МЕНЮ

## Банкет стоимостью 5800 рублей на персону

### Холодные закуски

	Выход на персону
Жареный спринг-ролл с куриным филе и свежими овощами, подаётся с соусом манго-чили	150\20
Паштет из печени дичи в глазури	230
Брускетта с ростбифом и трюфельным гелем	140\10
Чоризо с моцареллой, томатами черри и оливками	140
Свиной окорок, запечённый с чесноком «Конфи»	140\20
Киш с форелью и брокколи	170
Обожжённый тунец с цитрусовой эмульсией	140
«Овощная грёдка» (свежий огурец, сладкая паприка, редис, стебель сельдерея, мини-кукуруза на земле из маслин) с медово горчичным соусом	140\40

### Салат, поданный порционно

Микс-салат с лососем гравлакс, свежими овощами и манговой заправкой	1100
---	------

### Салат, поданный в общих блюдах

Салат «Рататуй» с filet индейки и соусом «Айоли» (соус на основе домашнего майонеза)	1100
--	------

### Горячая закуска

Мясо камчатского краба, запеченное с луком порей и моцареллой	1100
---	------

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

Тушёная ножка кролика в сметане, подаётся с картофельным пюре и черным трюфелем	1120\50\150
---	-------------

Стейк из форели на кости, в лимонном маринаде с чабрецом и винным соусом, подаётся с картофельным пюре и черным трюфелем	1170\150
--	----------

### Десерт

Пирожное «Красный бархат» с ванильным кремом и сезонными ягодами	170
--	-----

### Буфет

Хлебная корзина (чиабатта, заварной хлеб, французский багет)	1100
--	------

Графин с питьевой водой с мятым и лимоном	1200
---	------

### Горячий напиток, один на выбор

Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	1180
---------------------------------------	------

Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки)	1180
---	------

Итого: вес закусок на персону: 1260 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.