



МЕНЮ-БАНКЕТ СТОИМОСТЬ НА ПЕРСОНУ 6000₽

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Брускетта «Цезарь»	1/50
Паштет из печени птицы с апельсиновой цедрой и коньяком, джемом из брусники и мёда, подаётся с пшеничной чабаттой	1/40/20
Ростбиф с соте из овощей гриль	1/40/20
Зерновая брускетта с сырокопчёной корейкой (свинина), творожным кремом и сезонной ягодой	1/50
Брускетта из ржаного хлеба с форелью и мягким сыром	1/50
Макрель холодного копчения (скумбрия) с картофелем «Ратте» и жемчужным луком	1/40/50/10
Сырная горка (ассорти из сыров класса "Гауда", гриссини, орехи, мёд)	1/80

САЛАТ, ПОДАННЫЙ ПОРЦИОННО

Микс-салат с креветками в кокосовой панировке, киноа, свежими овощами (огурец, томаты черри) и стручковой фасоли, заправленный цитрусово-оливковым соусом	1/100
---	-------

САЛАТ, ПОДАННЫЙ В ОБЩИХ БЛЮДАХ

Оливье по рецепту XIX века (с говяжьим языком, перепелами и раковыми шейками)	1/100
Салат Alla Gresco (свежие овощи с миксом семян)	1/100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

<i>Якитори шашлычок из свинины с соусом «унаги»</i>	2/30/10
---	---------

ГОРЯЧЕЕ, ОДНО НА ВЫБОР

(от 10 порций каждого блюда)

Утиная ножка, тушенная с овощами и кореньями	1/120/50/1 50
Спинка Мурманской трески с гаспачо из томатов, приготовлена в папильоте на винном пару	1/120/50/1 50

ГАРНИР

Картофельный гратен	1/150
---------------------	-------

БУФЕТ

Хлебная корзина, подаётся со взбитым сливочным маслом с травами	1/100/10
Графин с питьевой водой с мятой и лимоном	1/200

ГОРЯЧИЙ НАПИТОК, ОДИН НА ВЫБОР

Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	1/180
Кофе заварной «LAVAZZA»(сахар, сливки)	1/180

В стоимость входит:

- Обслуживание официантами;
- Сервировка: посуда, текстиль, столовые приборы;
- Доставка.

Выход на человека:

- вес закусок: 1240 гр
- объем напитков: 380 мл

Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Минимальная сумма заказа 60 000 рублей