



МЕНЮ-БАНКЕТ ВВQ СТОИМОСТЬ НА ПЕРСОНУ 7500₽

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рийет из карамелизированной утки с фруктами и кореньями на цельнозерновом багете	1/50
Вителло-тоннато (телятина с соусом из тунца со взрывными (жареными) каперсами)	1/40/20
Антипасты (окорок сыровяленый, чоризо, благородный сыр, инжирное варенье, гриссини, мед, виноград, оливки)	1/70
Лосось шеф-посола с зеленью и перцем розе	1/40/10
Сельдь «Бисмарк» с картофелем по-пушкински и пикантным луком	1/50/40/10
Бакинские помидоры, грунтовые огурцы, сладкая паприка, молодой редис, ассорти зелени	1/70/10

САЛАТ, ПОДАНЫЙ ПОРЦИОННО

Микс-салат с креветкой, жареным ананасом и перцем чили	1/100
--	-------

САЛАТЫ, ПОДАНЫЕ В ОБЩИХ БЛЮДАХ

Микс-салат с индейкой собственного копчения, авокадо и черри, заправленный соусом «Винегрет» (эмульсия из оливкового масла, дижонской горчицы и бальзамика)	1/100
Салат с ростбифом, печеными овощами (паприка, цукини) с заправкой «Карри и Шрирачи» (на основе майонеза)	1/100

ГОРЯЧЕЕ, ПРИГОТОВЛЕННОЕ ПОВАРОМ НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ, ПОДАЁТСЯ В ОБЩИХ БЛЮДАХ

Филе миньон из говядины с перечным соусом (на основе густого, мясного бульона)	1/150/50
Стейк лосось с соусом «Чимичурри»	1/150/50
Картофель, запеченный на углях	1/75
Овощи гриль (баклажаны, цукини, сладкая паприка, шампиньоны)	1/75

БУФЕТ

Хлебная корзина (чабатта, заварной хлеб, французский багет) 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: 1370 гр
- объем напитков: 380 мл

Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Минимальная сумма заказа 50 000 рублей