

Банкетное предложение · Серебро ·

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбное попури

Кета и муксун слабого посола, лосось холодного копчения 40/10 г

Ассорти из свежих овощей

Томаты, огурцы, болгарский перец, лист салата, красный лук, маслины и оливки 55 г

Ассорти из мясных деликатесов

Ростбиф, буженина, подкопченный говяжий язык.

Подается с острой горчицей 40/10 г

Ассорти итальянских деликатесов

Пармская ветчина, сыровяленая говядина, сыровяленая колбаса 40/10 г

Домашние разносолы

Маринованная капуста со свеклой, квашеная капуста, маринованные овощи: корнишоны, томаты черри, перец, чеснок 70 г

Томаты черри фаршированные сырным муссом 15 г

Профитроли с муссом из копченой куриной грудки 20 г

Рулетики из баклажанов со сливочным кремом 30 г

Блинчики со с/с красной рыбой и сливочным сыром 60/5 г

Грузди соленые со сметаной 30/15/5 г

САЛАТЫ (по предварительному выбору)

Букингемский

с тигровыми креветками, сыром Фета, стручковой фасолью и заправкой на основе дижонской горчицы 170 г

Столичный

с копченой куриной грудкой, жареным ростбифом, карбонадом, картофелем, морковью и хрустящими маринованными огурцами 180 г

Греческий

Традиционный греческий салат из свежих огурцов, помидоров, болгарского перца, листьев салата, красного лука в сочетании со слабосоленой брынзой и оливковым маслом 230 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА (по предварительному выбору)

Брошет из говядины с паприкой 50/20 г

Брошет из свиной шеи 50/20 г

Брошет из лосося с ананасом и яблоками 50/20 г

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (по предварительному выбору)

Филе судака

с запеченными овощами, муссом из зеленого горошка и дижонского соуса 140/160/40 г

Стейк из свинины в прованских травах

Подается с картофельным gratenom и соусом гриль 160/120/50г

Филе говядины по-Бургундски

с Израильским кус-кусом и овощами 310 г

Хлебная корзина 25/25/25 г

Фруктовая ваза 150 г

НАПИТКИ

Морс клюквенно-брусничный 1,5 л

Вода Green House 250 мл

Чай заварной (Ассам/Сенча) 200 мл

Итого на персону 1310 г / 2000 мл