



БАНКЕТ (вариант 3)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Лосось, маринованный с апельсинами, сервируется апельсиновой икрой и ломтиками редиса 1/60
Мясное блюдо из трех видов деликатесов, предлагается с хреном (*буженина, язык говяжий отварной, терин из курицы с черносливом*) 1/80

Пармская ветчина с ломтиками дыни, дополняется ананасовым мармеладом и сырным шариком с оливкой 1/40

Помидоры с сыром моцарелла и домашним "Песто" 1/60

Овощи по-средиземноморски, выдержанные в медовом маринаде с красным винным уксусом и чабрецом 1/60

Сырная тарелка с грушевым вареньем, фруктами и медовой коврижкой 1/25

САЛАТЫ

Салат с кальмарами и овощами, приготовленными на гриле под соусом из свежего кориандра 1/100

Мясной салат с запеченной говяжьей вырезкой, бочковыми огурцами и домашним майонезом 1/100

Салат с киноа и авокадо с имбирно-цитрусовой заправкой 1/100

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (1 на выбор)

Филе озерной форели с розовым перцем и соусом из грибов шитаки, подается с грилированными овощами 1/280

Утиная ножка, приготовленная в собственном соку, подается с соусом из кленового сиропа и деми глясса с картофельными драниками 1/290

Хлебная корзина из свежеиспеченного хлеба с чесночным маслом 1/100

НАПИТКИ

Чай черный/зеленый 1/150 или

Кофе заварной 1/150

Выход на 1 персону 1000 грамм

Стоимость на 1 персону **3400** рублей

✓ Включено обслуживание официантами, логистика, предоставление мебели, посуды и текстиля.