



Банкетное меню 2000 рублей на персону

Холодные закуски

- *Куриный рулет с муссом из мягкого сыра и арахиса, гарнируется свежими овощами и ароматной зеленью ... 1/40/20*
- *Запеченный с пряными травами свиной окорок, фаршированный сыром и розмарином, подается с маринованными патиссонами и паприкой ... 1/30/20*
- *Кета шеф-посола, выдержанная в цитрусовых и пряных травах, подается в окружении свежей зелени, оформляется лимонными чипсами и маслинами ... 1/20/20/10*
- *Скумбрия холодного копчения с картофелем Нуазет и маринованным Ялтинским луком, подается в окружении маринованных корншонов и листьев салата...1/30/30/10/5*
- *Тонко нарезанные баклажаны, запеченные на оливковом масле, со сладким перцем и домашним сыром, подаются с миксом салатов и свежими овощами...1/40/20*
- *Нежный огуречный ролл, фаршированный творожным муссом с добавлением грибов, зелени и орехов, подается в тесте Фило с маринованными томатами Черри и зеленью ...1/50/20*

Салаты

- *Сытный салат с нежной куриной грудкой и ветчиной в сочетании с маринованным огурцом, сладким перцем и гренками, заправленный пикантной заправкой. ..1/100*
- *Салат с бужениной и запеченным картофелем с добавлением острой Корейской моркови, заправленный домашним майонезом, подается в листьях салата с добавлением свежих овощей...1/100/ 20*

Горячие закуски

- *Грибной жульен с нежным куриным филе под сырной корочкой в хрустящем тесте ...1/100*

Горячие блюда с гарниром (на выбор)

- *Филе мурманской трески в кляре, обжаренное до золотистой корочки, подается с отварным картофелем, зеленью и сливочным соусом...1/120/120/30*
- *Сочный шашлычок из бедра цыпленка, приготовленный на гриле, подается с гарниром из припущенных овощей и домашней аджикой...1/120/120/30*
- *Хлебный буфет ...1/60*
- *Чай/кофе (сливки, сахар, лимон) ...1/180*

Общий выход 1040 гр. без напитков