



Банкет стоимостью 5555 рублей на персону

Банкетное блюдо	Выход на персону
Стерлядь, припущенная в белом вине с букетом гарни, подается с соусом	1 50 10
Холодные закуски	
Антипасты (окорок сыровяленый, чоризо, персиковое варенье, гриссини, дыня, оливки)	1 70
Запеченный окорок, шпигованный копченым чесноком и зернистой горчицей	1 40 20
Завитки из цукини с филе цыпленка «Sous Vide» с мятным сыром	2 30
Мини-киш с судаком и спаржей	1 40
Лосось шеф-посола с цитрусами и зеленью	1 30 10 10
Сырная горка (ассорти из благородных сортов сыров, виноград, мёд, орехи)	1 60
Овощной микс (Черри, паприка-беби, огурец, салат, морковь-беби) с соусом из анчоусов и пармезана	1 60
Салаты в общих блюдах	
Салат из судака, запеченной морковью с зирой, микс-салатом, заправленный кунжутным маслом	1 100
Овощной салат с киноа, грушей и с семенами конопли	1 100
Горячая закуска	
Митболы из говядины на шпажке с соусом Бальзамик	2 30
Горячее с гарниром, одно на выбор (от 10 порций)	
Медальоны из свиной вырезки с карамелизированным красным луком, с печёными овощами	1 120 30 150
Лосось, в апельсиновом маринаде с тимьяном, с печёными овощами	1 130 150
Десерт	
Яблочный штрудель	1 100
Буфет	
Хлебная корзина	1 100
Горячие напитки на выбор	
Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	1 200
Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки)	1 200

Итого: вес закусок на персону: 1220 гр | объем напитков на персону: 200 мл