

Банкет. Стандарт 1890 рублейХолодные закуски

Мясное ассорти 70 гр
 Буженина по-боярски 15гр
 Свиной окорок фаршированный черносливом 15гр
 Колбаса с/к 15гр
 Листья салата, горчица, хрен, овощи 25гр
 Рыбное ассорти 110гр
 Вверин из 2х пород рыбы 40 гр
 Кальмар х/к 15гр
 Паштет из белой рыбы с лепестком форели 25\10гр
 Листья салата, оливки, лимон, зеленое масло 20гр
 Овощное крудетте (коллекция из свежих, маринованных и соленых овощей) 100гр
 Коллекция рулетов (рулет с ветчиной и сыром в лаваше, рулет с куриой гриль в лаваше, рулет с салатом из печени трески и яйца в лаваше) 40\40\40гр

Салаты

Русский в блине (порционно) 150гр (блин, говядина отварная, язык отварной, курица отварная, огурец свежий, огурец соленый, горошек консерв., морковь отварная, картофель отварной, яйцо куриное, лук репчатый зеленый, майонез)

Лотос 150гр (окорок куриный отварной, стебель сельдирея, огурец свежий, шампиньоны консервированные, масло растительное, зелень, специи, яйца куриное, майонез)

Миланский 100гр Миланский (рис, перец болгарский, лосось консервированный, яйцо куриное, лук репчатый, специи, зелень, майонез)

Горячие закуски 60\40\20

Дранники с розочкой из лосося шеф – посола с соусом ГарТар
 Горячее блюдо на выбор .Возможно приготовления на гриле.150\130\20гр
 Шашлычок из куриного окорока с соусом Сацибель, маринованным луком, зеленью на лаваше с запеченным картофелем
 Филе трески в соусе из свежих томатов с картофелем Айдахо

Десерт

Фруктовый каскад 200гр
 Панна Котта апельсиновая с грейфруктом 100гр
 Напитки б\а
 Морс натуральный клюквенный 0,3
 Вода в кувшине с мятой и лимоном 0,4
 Хлебная корзинка
 Миланский (рис, перец болгарский, лосось консервированный, яйцо куриное, лук репчатый, специи, зелень, майонез)

Банкет. Премиум 2590 рублейХолодные закуски

Мясная лавка 15\15\15\15\40

Буженина по боярски с соусом Хрен

Отварной говяжий язык с горчицей

Террин из мяса птицы шпината и сливок

Террин из кролика с вяленными томатами

В сочетании зелени овощей и цветов из колбасы и ветчины

Рыбная лавка 15\25\15\25\20

Монетки из судака под соусом ТарТар

Вефрин из авокадо с лососем шеф – посола под соусом Песто и бользамической заправкой с красной зернистой игрой

Масленая рыба х\к

ТарТар из сельди с\с с маринованным луком на бородинском хлебе

На листьях салата с дольками лимона , оливками, зеленым маслом и зеленью

Овощное крудетте (коллекция из свежих, маринованных и соленых овощей) 100гр

Синбор – Помидор (фаршированный помидор сырнoчесночной начинкой)

Закуска Волшебный гость (рулетки из баклажана с сырно – творожной начинкой, зеленью грецкими орехами и майонезом с добавленными помидорами черри) 60 гр

Салаты

Крабовый салат на слойке (слоенное тесто, крабовые палочки, мясо краба, салат Айсберг, помидоры свежие, огурцы свежие, перец болгарский, специи, зелень, майонез)

Ильмень (перец болгарский, помидоры свежие, горошек, язык свиной отварной, чеснок, зелень, майонез)

Горячая закуска

Мильрей из овощной и куриного филе с хрустящими топиоками и пикантным соусом

Горячее блюдо на выбор 15\130\20

Свиная шейка маринованная в красном вине со специями и горчицей, подается с запеченными в фольге картофелем под сырной шапкой с соусом Демиглясе

Медальоны из форели и трески с соусом из лесных грибов

Десерты

Фруктовый каскад из сезонных фруктов 250гр

Напитки б\з

Вода в кувшине с мятой и лимоном 0,3

Морс натуральный клюквенный 0,3

Хлебная корзина

Банкет. Люкс 2990 рублейХолодные закускиМясная фантазия 15\15\30\15\50\10\15

Буженина по – боярски
 Отварной говяжий язык
 Куриные нузетты
 Чизкейк с трубочкой из ветчины
 Куриный галантин (фаршированный перепелиными яйцами, беконом, оливками, гренками, луком и белыми грибами)
 Башенка из утиной грудки с фисташковой пастой
 Оформлено на листьях салата с карвингом из овощей и соусом из Хрена, горчицы, брусники

Рыбная фантазия 10\15\25\10\50

Минога маринованная
 Форель в прованских травах копченая
 Паштет из судака с розочкой из форели
 Лосось шеф-посола в коньячном маринаде в цедре апельсина и с добавлением зелени розового перца
 Раки отварные с лимонными корзинками с салатом из морепродуктов
 Подается на листьях салата с оливками зеленью

Овощная фантазия

Овощное крудетте (овощи маринованные, соленые и свежие крупной нарезкой) 100гр
 Коллекция сырного антре (кусочки сыра Пармезан, Сулугуни, Чедер, Дар-боно и Камамбер с сочетанием меда, фруктов и орехов с апельсиновым конфи) 15\20\15\10\10\5\20\10 гр

Салаты

Теплый салат с куриной печенью в медовобальзамической глазури на листьях микс салата с кедровыми орехами помидорками Черри, красным луком и зеленью
 Салат из карпаччо из авокадо под соусом Песто с тартаром из лосося под бальзамической заправкой с огурцами, и икрой 100 гр
 Салат Капрезе (руккала, соус Песто, кедровые орешки, сыр Моццарела и томаты) 100 гр

Горячая закуска

Жульен в зеленом яблоке 80 гр

Горячее блюдо на выбор: 150\120\30

Шашлык из свиной шеи в маринаде из свежих трав, лимона и шампанского
 Шашлык из сочного цыпленка в кефирном маринаде
 Лосось Полонез (лосось с шампиньонами под сырно-сливочным кремом)

Гарнир на выбор:

Картофельная шарлотка
 Овощное сотэ
 Отварной картофель с укропом и маслом

Соусы:

Острый красный, классический и ТарТар

Хлебная корзинаДесерты

Фрукты сезонные 300 гр
 Тирамису или Птифуры 60гр

Напитки

Вода в кувшине с мятой и лимоном 0,5
 Морс натуральный клюквенный и облепиховый 0,3 / 0,3